

La propreté est l'ornement de nos tables
et l'honneur d'une bonne Cuisinière.

*Voy.* CHAP. 1er *de cet ouvrage.*

# LA CUISINIÈRE BOURGEOISE,

PRÉCÉDÉE

# D'UN MANUEL

PRESCRIVANT LES DEVOIRS QU'ONT A REMPLIR LES PERSONNES QUI SE DESTINENT A ENTRER EN SERVICE DANS LES MAISONS BOURGEOISES.

*Cet Ouvrage contient, en outre :*

1°. Les Recettes pour faire une bonne Cuisine à peu de frais; les Moyens les plus utiles pour vider et trousser la Volaille et le Gibier, ainsi que la Dissection de toute sorte de Viandes;

2°. La Pâtisserie et les Confitures de différentes espèces; les Liqueurs, Ratafias; la Composition des Vinaigres et des Boissons les plus économiques, etc., etc.;

3°. Les soins à apporter pour élever la Volaille, pour faire le Beurre, les Fromages, et conserver les Liqueurs et les Fruits;

4°. Enfin, l'Art de gouverner la Cave et les Vins; la Manière de servir les Tables, et d'en faire les honneurs.

CINQUIÈME ÉDITION,

REVUE PAR UNE MAÎTRESSE DE MAISON.

*Prix : 2 Francs.*

A PARIS,

CHEZ Jh. MORONVAL, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,

RUE GALANDE, No. 65, PRÈS LA RUE S.-JACQUES.

M. DCCC. XXVII.

Les Exemplaires non revêtus de ma signature, seront réputés contrefaits.

# AVIS

## SUR CETTE ÉDITION.

LA *rapidité avec laquelle ont été débitées nos quatre premières éditions de la* CUISINIÈRE BOURGEOISE, *nous engage à en donner une nouvelle au public, où nous n'avons rien oublié de ce qui peut en augmenter l'utilité et le succès. Ce livre, dont la rédaction avait été singulièrement négligée dans presque toutes les éditions précédentes, et qui présentait, à chaque ligne du texte, des fautes si inintelligibles, est devenu, par les soins que nous y avons apportés, d'une correction suffisante pour ne point rebuter les dames qui voudront le consulter pour se former dans l'art de la cuisine. Elles y trouveront un chapitre (chapitre essentiel, et qui ne se trouve que dans notre Edition) qui traite de la propreté et des soins du ménage, qu'elles pourront faire lire de temps en temps à leurs domestiques, et qui leur évitera la peine de répéter sans cesse les mêmes choses. Sous ce rapport cet ouvrage est indispensable aux célibataires, exposés à ne rencontrer que des domestiques ineptes : ils y verront d'un coup-d'œil ce qu'ils sont en droit d'exiger pour le service de leur maison. Les cuisinières, de leur côté, seront bien aises d'y rencontrer des instructions utiles qu'elles ne trouveraient point*

*ailleurs, et qui leur éviteront, par la connaissance de leurs devoirs, beaucoup des désagrémens attachés à leur état. C'est à elles que notre* Cuisinière Bourgeoise *est spécialement destinée; elle a été corrigée, augmentée et rendue si claire, si facile et si complète, qu'elles pourront, sans aucun frais d'apprentissage, se mettre en état de faire une bonne Cuisine Bourgeoise appropriée à tous les goûts et à toutes les fortunes.*

---

# LA CUISINIÈRE BOURGEOISE.

## CHAPITRE PREMIER.

MANUEL PRESCRIVANT LES DEVOIRS QU'ONT A REMPLIR LES PERSONNES QUI SE DESTINENT A ENTRER EN SERVICE DANS LES MAISONS BOURGEOISES.

### *Des qualités d'une bonne Cuisinière.*

Après s'être assuré de la fidélité d'une domestique, qui est la première des qualités que l'on exige d'elle, on demande si elle est propre ; rarement fait-on une troisième question. C'est la propreté qui est l'ornement indispensable de nos tables et l'honneur de nos cuisinières, qui toutes mettent leur gloire à l'entretenir avec luxe dans leur cuisine. C'est elle qui conserve aux mets toute la pureté et la finesse de leur goût ; elle répare même souvent ce qu'ils peuvent avoir de défectueux ; ils semblent meilleurs lorsqu'ils sont apprêtés dans une cuisine propre et bien tenue.

### *Des soins qu'une Cuisinière doit apporter dans sa Cuisine pour y entretenir la propreté.*

On doit éviter avec grand soin qu'aucune odeur étrangère ne vienne se mêler à la fumée des sauces et des viandes, et surtout celle qu'exhalent quelquefois les eaux croupissantes que l'on laisse séjourner dans les baquets ; ces eaux doivent etre renouvelées tous les jours, et les vases lavés.

En entrant le matin dans la cuisine, on doit exa-

miner si les objets qui ont servi la veille ont été remis exactement à leur place, et ranger ceux qui ne l'auraient pas été; ensuite il faut ouvrir les fenêtres pour donner de l'air; balayer et épousseter partout.

### *Du Récurage.*

La batterie de cuisine doit être récurée au moins une fois par mois; les pelles, pincettes et autres ustensiles en fer le seront chaque semaine avec du grès, la cuisine lavée, et la table nettoyée avec un mélange de grès et de savon noir que l'on frotte dessus par le moyen d'un bouchon de paille ou de vieux linge; ensuite on la lave à l'eau propre et l'on a soin de la tenir bien essuyée afin qu'il n'y ait jamais dessus ni eaux sales ni graisse.

Il faut aussi récurer le lavoir ainsi que le dessus du fourneau, s'il est en briques; lorsqu'il est couvert en fayence on doit se contenter de l'essuyer souvent avec un linge mouillé; il faut éviter de casser du charbon dessus.

Lorsque le carreau aura été taché de graisse ou qu'il sera trop encrassé, il n'y a pas d'autre moyen que de le nettoyer avec du grès et de l'eau.

### *Des Flambeaux.*

Les flambeaux doivent être mis tous les matins près du feu pour les échauffer doucement et en retirer le suif; il faut prendre garde qu'ils ne brûlent ou que la fumée ne s'y attache, car il est quelquefois impossible de l'ôter. On doit nettoyer toutes les semaines les flambeaux argentés, avec du blanc d'Espagne délayé dans de l'eau; on en met une couche par le moyen d'un vieux linge, on les frotte bien et on les laisse sécher; on enlève le blanc avec une brosse. S'ils étaient trop sales, il faudrait les mettre chauffer auparavant dans un chaudron avec une bonne eau de savon. On récure les chandeliers de cuivre avec du tripoli et l'on passe à l'eau de savon ceux qui sont dorés.

Lorsque les flambeaux sont propres, il faut y mettre de suite de la bougie ou des chandelles; on coupe les mèches pour qu'elles soient tout de suite allumées. Quand on les posera sur une table il ne faudra pas oublier de placer les mouchettes à côté; elles doivent être vidées et nettoyées tous les jours.

## *Du Feu.*

Le feu doit être entretenu modérément auprès de la marmite pour faire bouillir le bouillon très-doucement; lorsqu'on a d'autres objets à faire cuire en même temps on en augmente la dose en proportion; mais ce n'est pas la quantité de bois que quelques domestiques mettent dans le feu, qui rend les viandes plus tôt cuites: cela ne sert le plus souvent qu'à les racornir.

Lorsqu'on n'a plus besoin du feu qui est dans le fourneau il faut le mettre dans un étouffoir; on a par ce moyen l'avantage de retrouver de la braise qui sert à allumer le charbon plus facilement. Il arrive quelquefois que la suie de la cheminée se détache et tombe dans la marmite, si elle est découverte; il faut éviter cet inconvénient en balayant souvent l'intérieur de la cheminée avec un balai de bouleau, après avoir couvert les cendres d'un torchon pour recevoir la suie, que l'on jettera aux ordures, parce qu'elle donnerait en brûlant une mauvaise odeur.

## *Du Ménage.*

Lorsqu'une domestique est seule dans la maison, et obligée de remplir toutes les fonctions du ménage, elle doit commencer par celles qui sont le moins compatibles avec la cuisine, comme les souliers à nettoyer, les chandeliers à essuyer, et les habits à battre. Lorsqu'il y a des taches aux habits de drap il faut mouiller légèrement la place et frotter vivement avec une brosse.

Il faut tous les samedis visiter les armoires, planches et buffets pour en ôter la poussière qui s'y amasse très-facilement, rincer les carafes avec des coquilles d'œufs ou du gros papier gris que l'on déchire par morceaux; les cristaux se nettoient à l'eau de savon.

### *Des Appartemens.*

Pour bien faire un lit, il faut retourner les matelas tous les jours, mettre les pieds à la tête, et celui de dessous par dessus. Lorsqu'on placera les draps il faut observer que la marque doit être toujours à droite du pied du lit, pour éviter qu'ils ne soient changés de côté; cela tient à la propreté. On doit tous les jours balayer les appartemens et y passer le torchon; on frottera les meubles avec de la cire et un morceau de laine. Les marbres peuvent être nettoyés avec de l'huile; mais pour les rendre très-brillans il faut les cirer comme du bois. On nettoye les glaces avec de l'eau-de-vie, l'usage du blanc d'Espagne a beaucoup d'inconvéniens. Il faut battre les fauteuils et les brosser; secouer les rideaux de soie et les essuyer avec une serviette; on doit monter sur un marche-pied pour les épousseter et essuyer les boiseries. Pendant ces opérations on tiendra les croisées ouvertes pour renouveler l'air et chasser la poussière.

### *Du Marché.*

Il est difficile d'indiquer la manière d'acheter, parce que le prix des denrées varie selon les saisons et la consommation; il est pourtant bon de savoir que les marchandes de poissons sont celles qui surfont le plus, et qu'il faut leur offrir tout au plus moitié du prix qu'elles demandent; que le poisson, pour être frais, doit être ferme, avoir les ouïes rouges et la chair blanche. La raie bien fraîche, lorsqu'elle est coupée, laisse échapper du milieu des arêtes quelques filets de sang très-vif, que les

marchandes imitent avec du sang de bœuf ; c'est une supercherie à laquelle il faut faire attention. Lorsqu'on marchande une pièce de marée, il ne faut pas la perdre de vue, crainte qu'elle ne soit subtilement remplacée par une de moindre valeur. Les marchandes de légumes sont aussi fort trompeuses ; celles qui vendent du fruit n'ont pas beaucoup de conscienee. La viande de boucherie est très-difficile à bien eonnaître. Lorsqu'on se fournit à la Halle, il faut choisir de préférenee un moreeau qui soit tout coupé, paree qu'autrement les bouehers penchent toujours le couperet du côté des os, et vous forcent à prendre beaucoup de *réjouissance*. Quand ils ne l'ont pas coupé exprès pour vous, vous pouvez le leur laisser, et aller ailleurs.

Le porc-frais est trop bien inspeeté dans nos marchés pour que l'on ait la crainte d'en reneontrer de mauvais ; le lard que l'on vend chez les charcutiers est ordinairement bon, il faut seulement prendre garde qu'il ne soit vieux salé, ee que l'on reeonnaît à la couleur rouge foneé de la chair : quand il tire sur le jaune il ne vaut rien.

Nous ne pouvons donner d'autre avis sur ce sujet, l'expérienee indiquera le reste.

## *De la préparation des Mets.*

Lorsque le ménage sera fait et que tout sera en bon état, la cuisinière examinera ce qui a pu rester de la veille pour en rendre compte à sa maîtresse, qui donnera ses ordres pour aller au marché ou pour tirer parti des provisions qui se trouveront à la maison.

Ensuite, elle épluchera tout bien soigneusement, en commençant par ee qui est le plus long à euire, pour ne pas se trouver en retard. Les légumes du pot-au-feu doivent être pelés et non ratissés, les poireaux fendus pour en retirer le sable, les carottes seront laissées entières ou coupées par moitié. Les salades d'hiver, telles que les mâches, le eéleri,

etc., doivent être lavées à plusieurs eaux; on ne lave pas la romaine ni la laitue, à moins qu'elles ne soient pas bien pommées; dans ce cas même, on réserve les cœurs sans les mettre dans l'eau; on épluchera les fournitures à part; il ne faut pas les hacher : on donnera seulement dessus quelques coups de couteau.

On aura soin de laisser sur la table de cuisine une assiette de décharge pour y déposer le couvercle de la marmite, les cuillers, fourchettes, couteaux, etc., dont on se sert pour la préparation des mets.

Il faut éviter de poser sur la même assiette des choses d'un goût opposé, telles que de la marée avec de la volaille ou du fruit, ainsi du reste.

Il est bon d'observer que, lorsque la cuisine sera plus considérable qu'à l'ordinaire, on devra s'y prendre la veille pour acheter, éplucher et préparer tout ce qui peut se conserver jusqu'au lendemain; on doit ces jours-là redoubler d'ordre et de prévoyance.

Au moment du service on posera sur chaque casserole le plat destiné à recevoir ce qui est dedans, afin qu'il ne refroidisse pas la sauce, puis on dressera les viandes le plus proprement possible, les morceaux les plus présentables dessus et les garnitures à l'entour; ensuite on prendra une serviette blanche avec laquelle on essuiera les tours du plat. Il ne faut pas mettre de jus sous les rôtis, ni aucune sauce; elles doivent être servies à part.

La pièce de bœuf doit être posée à sec sur le plat; il ne faut mettre avec ni légume ni aucun débris, à moins que ce ne soient des abattis de volaille ou quelque morceau du goût du maître.

### *Du Couvert.*

Il n'y a rien de plus insupportable que d'être obligé, à table, de demander pièce à pièce les objets dont on a besoin, tels qu'un couteau, la salière, etc.

Nous recommandons aux domestiques d'avoir beaucoup d'attention à ce que rien ne manque au couvert. Il faut mettre la table de manière à ce que la place d'honneur, qui est le milieu, soit commodément placée. Ensuite on posera la nappe et le napperon en long; les assiettes à égale distance l'une de l'autre; avec la serviette posée en long et un morceau de pain dessus; les cuillers, fourchettes et couteaux à droite; les verres, sans être renversés, devant chaque assiette; les salières aux deux bouts de la table, et la moutarde au milieu; les bouteilles et carafes aux quatre coins; la cuiller à potage, la fourchette de service et le grand couteau devant le maître de la maison; les cuillers à ragoût de chaque côté. Il faut avoir une petite table de décharge couverte d'une serviette, sur laquelle on dépose le pain. Lorsque les convives seront à table, il faut de suite préparer le bœuf et les entrées, pour n'être pas en retard; on enlève les assiettes à soupe et les cuillers, puis la soupière que l'on remplace par la pièce de bœuf et les entrées. Il ne faut jamais laisser un convive sans assiette, il faut remplacer de suite celle qu'on ôte par une blanche; on doit, en les ôtant, éviter de passer l'assiette d'un convive par devant la figure de son voisin, il en est de même des plats. Si quelqu'un demandait du pain il faudrait en présenter un moreeau sur une assiette. Au moment de servir le dessert, on débarrasse la table de tout ce qui devient inutile; on enlève le napperon ainsi que les mies de pain et les croûtes qui peuvent se trouver dessus. Lorsqu'on sert des confitures, compotes, fromages, glaces, etc., on doit poser sur une assiette la quantité de cuillers suffisante. On observe la même chose pour les crêmes. Chaque tasse à café doit être présentée sur une assiette avec sa petite cuiller à côté.

### *De la Vaisselle.*

Le repas fini, on s'empressera d'ôter le couvert et

de laver la vaisselle, qu'on ne doit jamais laisser pour le lendemain. Il faut commencer par l'argenterie que l'on aura soin de compter avant de la serrer, cette pratique doit avoir lieu tous les jours; puis on lavera les assiettes, plats, etc., à l'eau très-chaude, on les égouttera légèrement, car s'ils étaient refroidis il ne serait plus temps de les essuyer. Dans quelques maisons on se sert toujours de la même eau de vaisselle, on la fait bouillir tous les jours et on l'écume, elle devient excellente pour décrasser; lorsque la vaisselle en sort et qu'elle est bien chaude, on la plonge de suite dans un baquet plein d'eau froide et on la met égoutter dans un clayon fait exprès. On peut ne l'essuyer que le lendemain avec un torchon blanc; par cette méthode la vaisselle est extrêmement nette et l'on ménage les torchons. Les tasses à café, verres à liqueurs, etc., doivent être lavés séparément et à l'eau froide. Pour que l'argenterie soit très-brillante il faut la laver à l'eau de savon chaude et ensuite la frotter avec du blanc d'Espagne.

### *Du Linge.*

Lorsqu'on donne le linge à blanchir, il faut accoupler les torchons et les vieux linges, puis on écrira sur un livre destiné à cet usage, la quantité et la nature de chaque article, et on en gardera le double. Quand la blanchisseuse le rapporte il faut examiner devant elle si le compte y est; ensuite on visite exactement pièce à pièce, pour reconnaître celui qui est en mauvais état, et l'on ne doit jamais le serrer sans qu'il ait été raccommodé.

### *Du Savonnage.*

Il faut commencer par échanger le linge à l'eau froide ou tiède, puis on le décrasse dans une autre eau avec du savon; ensuite on le rince bien, puis on met un chaudron sur le feu avec de l'eau claire, et du savon coupé très-fin; on y fait bouillir le linge que

l'on retire pièce à pièce, en le frottant légèrement; il doit être après cela rincé à deux eaux et ensuite passé au bleu. On obtient, par le moyen de ces précautions, du linge d'une blancheur éblouissante.

Quelques personnes coulent le savonnage comme une lessive, cette méthode est bonne en ce qu'elle use moins le linge : les procédés sont les mêmes que ceux que nous venons d'indiquer.

*Du mérite essentiel d'une bonne Domestique.*

Les personnes qui font leur état de servir et qui désirent se concilier l'estime et l'amitié de leurs maîtres, doivent être économes, laborieuses, prévenantes et polies sans flatterie. Elles se conformeront en tout à l'usage établi dans la maison, sans refuser aucune besogne; car employer son temps d'une manière ou de l'autre, cela revient à peu près au même; elles doivent prendre les intérêts de la maison où elles se trouvent; voir sans marquer de répugnance les personnes que l'on y reçoit, et ne jamais se mêler à la conversation ni faire de questions; elles éviteront la familiarité avec qui que ce soit; elles se feront une loi de la sobriété, et lorsqu'un morceau pourra être resservi, elles n'y toucheront pas; elles ne doivent jamais se permettre de parler ni sur l'un ni sur l'autre, ni de sortir sans en avoir demandé la permission. Lorsqu'on les enverra faire une commission, elles n'y mettront que le temps nécessaire; car on fait beaucoup de cas d'une domestique sédentaire. Par ces attentions elles éviteront de changer souvent de maison, ce qui donne à une fille une mauvaise réputation, et l'empêche de trouver de bonnes places; d'ailleurs elles ne se trouveront jamais si bien que dans la première qu'elles auront occupée, et si elles ont le bon esprit de s'y conserver long-temps, elles partageront en quelque sorte la fortune de leurs maîtres, et auront droit à une récompense.

---

# CHAPITRE II.

## DES POTAGES.

La viande la plus saine et la plus fraîche tuée, donne le meilleur goût au bouillon; la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau et le giste à la noix; les pièces les plus propres à servir sur la table, sont la culotte et la poitrine de bœuf : ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie, et ne l'ajoutez que lorsque le bœuf aura bouilli une heure, autrement la viande deviendrait rouge. Quand la viande est bien écumée, salez le bouillon, mettez dans la marmite des légumes bien épluchés, ratissés et lavés, comme céleri, ognons, carottes, panais, poireaux, choux; faites-le bouillir doucement pendant cinq heures au moins, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer pour vous en servir.

### *Potage au pain.*

Mettez dans une soupière des croûtes de pain taillées, versez-y deux cuillerées à pot de bouillon un peu gras, et les laissez tremper un instant; au moment de servir, mettez-y du bouillon suffisamment; retirez les légumes de la marmite sur une assiette et les servez à côté du potage.

### *Usage du bouillon de bœuf.*

Le bon bouillon est fort utile en cuisine pour mouiller les ragoûts et les sauces; on en fait aussi d'excellens potages, tels qu'au riz, au vermicelle; on peut employer ainsi le bouillon de la veille, il faut qu'il ait été passé au tamis et dégraissé en sortant du feu.

### *Riz au gras.*

Ayez un quarteron de riz pour quatre assiettes, lavez-le plusieurs fois à l'eau froide en le frottant avec les mains; faites-le cuire d'abord dans un peu d'eau, puis vous ajouterez du bouillon en quantité suffisante à mesure qu'il épaissira; laissez-le bouillir trois heures à très-petit feu.

### *Vermicelle.*

Mettez dans une casserole, sur le feu du bouillon, pour huit assiettées de potage; lorsqu'il sera bouillant versez-y une demi-livre de vermicelle que vous aurez pressé légèrement entre les doits pour le diviser; remuez-le avec une cuiller et le laissez bouillir vingt minutes.

### *Potage à la semouille.*

Il se fait comme le précédent, mais il ne faut pas que le bouillon soit aussi chaud, car il s'y formerait des grumeaux; en versant la semouille il faut tourner toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit en parfaite ébullition. On emploie deux cuillerées à bouche de semouille pour chaque assiette.

### *Fécule de pommes de terre au bouillon.*

Lorsque votre bouillon sera bouillant dans une casserole, délayez avec un demi-verre de bouillon froid six cuillerées de fécule, pour quatre assiettes de potage; retirez la casserole sur le bord du fourneau, et versez dedans la fécule en tournant toujours avec une cuiller pour qu'elle ne tombe pas au fond; remettez le bouillon sur le feu; et continuez de le remuer jusqu'à ce qu'il soit épaissi; ne le laissez que cinq minutes et servez.

### *Différens potages maigres.*

Les quatre potages précédens peuvent être faits à l'eau; on y ajoute du sel, un morceau de beurre bien frais, et une liaison de jaunes d'œufs, ou une purée quelconque.

## *Potages au lait.*

Le riz, le vermicelle, la semouille, la fécule d pommes de terre peuvent être mis en potages a lait; les procédés sont les mêmes que pour le boui lon : ajoutez-y du sucre, une cuillerée d'eau d fleur d'orange et des jaunes d'œufs si vous voulez.

## *Soupe au lait.*

Prenez une pinte de lait et la faites bouillir ave deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre vous voulez; tranchez du pain et l'arrangez dans l plat que vous devez servir, versez-y dessus une par tie de votre lait pour faire tremper le pain, et l tenez sur de la cendre chaude sans qu'il bouill couvrez le plat, et lorsque vous êtes prêt à servi vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant d lait que vous délayez avec; mettez-le sur le feu e le remuant toujours, et lorsque vous sentez que vo tre lait s'épaissit, il faut l'ôter promptement, parc que c'est une marque que les œufs sont cuits, et vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneraient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distin gué, vous prendrez trois chopines de lait que vou ferez bouillir avec une petite écorce de citron ver une pincée de coriandre, un petit morceau de can nelle, deux ou trois grains de sel, environ trois on ces de sucre; faites-le bouillir et réduire à moitié ensuite vous le passez au tamis et le finissez comm le précédent.

## *Potage aux choux et au lard.*

Ayez une livre de lard de poitrine, lavez-le et ra tissez la couenne; mettez-le dans une marmite ave un cervelat d'un quarteron. Lorsque l'eau bouilli ayez des choux en proportion de la grandeur de l marmite, lavez-les à l'eau froide ou les faites blan chir; mettez-les avec le lard et ajoutez un quartero de graisse de rôti, il ne faut pas de sel; laissez l

out bouillir deux heures à grand feu, et vous en
ervez comme du bouillon gras pour tremper un po-
age au pain qui doit suffire à huit personnes; retirez
e cervelat, les choux, et le lard sur une assiette,
t les servez à côté du potage.

### *Potage aux choux et au porc-frais.*

Il se fait comme le précédent. Le morceau le plus
onvenable est le jambonneau ; on le sert séparé-
nent sur un plat comme la pièce de bœuf ; il faut
u moins trois heures de cuisson à grand feu, n'y
nettez pas de graisse ni de cervelat, et le salez
omme un pot au feu.

### *Potages aux herbes.*

Prenez oseille, poirée, bonne-dame, laitue,
ourpier, cerfeuil, persil et ciboule, de chacune de
es herbes en proportion de leur force; lavez-les et
achez sur une table. Faites-les cuire à sec dans une
asserole avec un bon morceau de beurre; lors-
u'elles sont réduites, mettez-y de l'eau suffisam-
nent, du sel et jamais de poivre, vous tremperez
otre potage sitôt qu'il aura bouilli; mettez-y en
ervant une liaison de jaunes d'œufs. Vous pouvez,
elon votre goût, vous servir, en place d'eau, d'un
ouillon de haricots, de lentilles ou de pois.

### *Julienne.*

Coupez par petits morceaux bien fins des carottes,
avets, panais, poireaux, ognons, etc., que vous
nettrez revenir dans une casserole avec un bon
norceau de beurre. Lorsque ces légumes commen-
eront à se colorer, hachez une petite poignée d'o-
eille, persil, ciboule, laitue et cerfeuil que vous
nettrez cuire avec, pendant un quart d'heure;
nouillez avec du bouillon ou de l'eau; laissez bouillir
ne heure, et versez sur du pain émincé.

### *Potage à la Jardinière.*

Prenez une marmite d'environ trois pintes; met-

tez dedans un quartier de chou, quatre carottes, un panais, six ognons, un pied de céleri, trois ou quatre navets, oseille, poirée, cerfeuil, un demi-litre de pois. Faites bouillir tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures, passez ensuite ce bouillon dans un tamis, et mitonnez votre potage après avoi mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut; on y ajoute un bon morceau de bon beurre; vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite le tout coupé par rouelle.

## *Potage à la Vierge.*

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire comme il est expliqué au commencement de ce livre; vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelques bouillons sur un fourneau, avec de la mie de pai de la grosseur d'un œuf; prenez du blanc de volail cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien pilé, mettez- le bouillon où est la mie de pain, et passez le tou dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crême, ou un poisson de lait; après l'avoir assa sonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain marie; faites ensuite mitonner votre potage ave des croûtes bien chapelées, et peu de bouillon quand vous serez prêt à servir, vous mettrez vot coulis bien chaud dans le potage, sans le fai bouillir, parce qu'il tournerait.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la mêm façon que le précédent, à cette différence que vo faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat potage de l'issue, et la tête dans le milieu; ce qui n'auront point de blanc de volaille cuite à broche pour mettre dans le coulis, mettront à place un peu plus d'amandes douces.

### *Potage à la citrouille.*

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait; vous prendrez un quartier d'une moyenne eitrouille, ôtez-en la peau et tout ee qui tient après les pepins, coupez la eitrouille par petits morceaux et la mettez dans une marmite avee de l'eau, et faites cuire jusqu'à ee qu'elle soit réduite en marmelade et qu'il ne reste plus d'eau; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf et un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait et y mettrez du sucre ee que vous jugerez à propos : versez votre lait dans la eitrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranehé, mouillez-le avec votre bouillon de eitrouille, eouvrez le plat et le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure, pour donner le temps au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas; en servant, vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

### *Panade.*

Mettez dans une easserole sur un feu vif une pinte d'eau, la mie d'un pain tendre de deux livres, un quarteron de beurre bien frais, sel, poivre; faites réduire comme une sauce en remuant de temps en temps avee une euiller; en servant, mettez une liaison de jaunes d'œufs; vous pouvez la faire avec de la mie de pain rassis, ou avec de la croûte pour qu'elle soit plus stomaehique.

### *Potage maigre aux ognons.*

Coupez en filets environ une douzaine de moyens ognons, mettez-les dans une casserole avec un moreeau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ee qu'ils soient cuits et un peu colorés également, mouillez-les avee de l'eau ou du bouillon maigre, si vous en avez; mettez-

y du sel et du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, et ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux ognons, vous en mettez un peu moins qu'il n'est dit ci-dessus, passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés; faites bouillir du lait et le mettez avec l'ognon assaisonné d'un peu de sel; mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le et le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

### *Potage d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre.*

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines; lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il en faut pour garnir le potage, coupez-les de la longueur de trois doigts, faites blanchir un moment à l'eau bouillante, et les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter et les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, et les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant mettez-y le coulis de pois : le potage en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

### *Potage au fromage en gras et en maigre.*

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon de choux et de légumes; quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel; prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu; vous

avez demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyère, râpez-en la moitié; et l'autre vous la coupez en tranches minces; mettez un peu de fromage râpé dans le fond du plat avec de petits morceaux de beurre; couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage râpé, une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre; mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat et qu'il ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettez du bouillon et un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, et n'y mettez point de beurre.

---

## DE LA DISSECTION DES VIANDES.

L'Adresse de découper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les convives ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne saurait servir les bons morceaux, si on ne les connaît pas, et que bien des gens trouvent la viande dure faute de la savoir couper dans son fil : la bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen on mange avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli et rôti; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que les autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers dans le milieu; la viande qui est auprès des os de la queue est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces et en travers.

La poitrine se coupe près du tendon, et en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure et nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, qu'on ne sert qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince et en travers pour le servir; la viande qui est de l'autre côté de l'os et au-dessus du filet se coupe de même, et peut passer, dans le besoin, pour du filet quand elle est bien coupée.

La tranche et le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers et par tranches; du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus délicats.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartilages et courte, doit être bien cuit et se sert à la cuiller.

### *De la connaissance du bon bœuf.*

Le bœuf est bon toute l'année; les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie et d'Auvergne : il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras et bien couvert; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printemps et l'automne, pour l'été un jour ou deux suivant les chaleurs et l'exposition des vents où vous mettez la viande; il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

### *De la dissection du mouton.*

*Du rôt de biff et gigot de mouton.* Ils se servent tous les deux de même; vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers et en tranches se trouve du côté du nerf qu'on appelle la sous-noix extérieure; le côté de la queue, sur la croupe, se coupe par aiguillettes, et se sert pour un morceau délicat : la souris est un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus et dessous.

*La poitrine.* Après avoir enlevé la peau qui est sur les tendons, vous la coupez par côtés, en prenant les

endroits où le couteau ne résiste pas, en tirant du côté des tendons.

Le chevreau et l'agneau se dissèquent de la même façon.

*De la connaissance du bon mouton.*

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune et de bon acabit; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison; dans le printemps, nous avons les gros moutons flamands, les moutons de Reims et de Beauvais; l'été, les plus excellens sont les moutons de pâturage; l'automne et l'hiver sont le temps du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Reims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

*De la dissection du veau.*

*La longe.* Vous coupez le filet par petites tranches, en travers, pour servir; ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment; sous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le casi se coupe par petits morceaux avec ses petits os; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

*Du cuisseau.* Dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

*La poitrine.* Après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour séparer les côtés d'avec les tendons; c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté des tendons où le couteau ne résiste pas, et ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

*L'Epaule.* En dessous de l'épaule, sur la gauche

se trouve une petite noix enveloppée de graisse que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule, dessus et dessous, se coupe par tranches.

*La tête de veau.* Les morceaux les plus estimés sont les yeux, ensuite les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os, où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil et le daim se servent et se coupent comme le veau.

## *De la connaissance du veau.*

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen et de Montargis. Pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit, il n'a ni suc ni saveur ; plus fort, il est sujet à être dur et n'est point si délicat ; il faut le choisir blanc et gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement ; d'autres, sans être corrompus, ont un mauvais goût ; cela provient de ce que, dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil après leur avoir donné à boire du lait, et comme l'on tue sur-le-champ le veau que l'on achète, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

## *De la dissection du cochon.*

La hure, qui sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée, se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

## *De la dissection du marcassin et du cochon de lait.*

La dissection se fait de même ; après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, et séparez la tête en deux ; ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante ; les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux ; le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

## *De la dissection de la volaille et du gibier.*

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse ; les morceaux qu'on offre de préférence sont les ailes et après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus présentables.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et achevez de la main gauche en tirant l'aile qui cède aisément si vous tenez ferme la pièce de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche. La même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix et bécasses ; les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac et les cuisses ; de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière et le canard se coupent sur l'estomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat; ensuite vous levez les ailes, les cuisses et la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet: vous commencez à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir; les petits filets dedans sont excellens: le reste se coupe à volonté. Les levrauts se coupent et se servent de la même façon que les lapereaux.

# CHAPITRE III.

## DU BOEUF.

En décrivant les principales parties du bœuf, il serait inutile d'entrer dans le détail de ce que nous appelons basse boucherie.

Voici qui est d'usage chez les bourgeois et gens qui tiennent bonne table: la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue: dans la cuisse nous avons la culotte, la pièce ronde, le giste à la noix, le cimier, la moelle; après la cuisse sont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets et les entrecôtes; la poitrine, les tendons de poitrine, les palerons et le gros bout.

### *De la langue du bœuf.*

Elle se met cuire à la braise, qui se fait avec sel, laurier, basilic, clou de girofle, ognon, racine, du poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande; faites cuire à petit feu pendant trois heures; quand elle est cuite, ôtez la peau et la piquez de petit lard; faites-la cuire après à la broche; servez dessous une sauce comme celle de mouton en y ajoutant un filet de vinaigre. (Vous trouverez la sauce au chapitre XIV.)

Vous la mettez encore en miroton ; quand elle est cuite à la braise, comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir ; faites-la bouillir doucement dans une sauce comme celle que je viens de dire, et la servez à courte sauce.

## *Langue de bœuf en paupiette.*

Otez le cornet à une langue de bœuf et la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever ; elle ne gâtera pas votre bouillon, ôtez-en la peau et la mettez refroidir ; après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et longueur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou utre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu, assez un couteau trempé dans de l'œuf battu sur a farce, roulez-les ensuite et les embrochez dans un telet, après avoir mis à chacune une petite barde le lard ; faites-les cuire à la broche ; quand elles seront resque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes ; aites prendre une couleur dorée à feu clair et vous es servirez avec une sauce piquante dessous, que ous trouverez la première à l'article des *Sauces*.

## *Langue de bœuf en gratin.*

Prenez une langue de bœuf et la faites cuire dans a marmite après l'avoir fait blanchir ; quand elle sera uite, ôtez-en la peau et la mettez refroidir, coupez-la n tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six euilles d'estragon, trois échalotes, câpres et un anhois ; prenez une demi-poignée de mie de pain que ous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de eurre et une partie de ce que vous avez haché, pour ettre le tout ensemble dans le fond d'un plat ; arngez la moitié de la langue dessus ; assaisonnez de el, gros poivre, et le restant de vos petites herbes essus, arrangez une seconde couche du restant de

la langue, sel, gros poivre par-dessus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin, faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

*Langue de bœuf à la persillade.*

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; ensuite vous la lardez avec de gros lard et la mettez cuire dans la marmite à la pièce de bœuf quand elle est cuite, vous ôtez la peau et la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur pour l'ouvrir en deux sans la séparer; servez-la avec du bouillon, sel gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, et persil haché.

*Langue de bœuf en brezolle, et autres façons.*

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau ôtez ensuite la peau et la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine, faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la et mettez un peu de coulis, et en servant si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de citron. La langue se met encore avec un ragoût de concombres et divers autres légumes, et plusieurs sauces différentes comme ravigote, petite sauce: on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées et séchées.

*Cervelle de bœuf de plusieurs façons.*

Elle se fait cuire à la braise faite avec vin blanc sel, poivre, un bouquet garni: quand elle est cuite vous la retirez de la braise et la servez avec une petite sauce appétissante que vous trouverez au chap. XV ou avec un ragoût de petits ognons et de racines.

Elle se sert encore frite ; pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; faites-la frire après l'avoir égouttée et farinée, servez-la garnie de persil frit.

### *Palais de bœuf en menus droits, et autres façons.*

Il faut d'abord le bien nettoyer et le faire cuire dans l'eau, vous l'éplucherez ensuite de ses peaux et le coupez par filets ; passez de l'ognon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais, un bouquet garni, et mouillez votre ragoût avec de bon bouillon et un peu de coulis; assaisonnez de bon goût; quand il est bien dégraissé, et la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; trempez-les bien dans la marinade et les panez avec de la mie de pain, faites-les griller et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce. Ils s'accommodent aussi à la poulette comme les pieds de mouton. (Voy. page 56.)

### *Allumettes de palais de bœuf.*

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau ; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes et les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branches, ciboule entière; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter et les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait consistance d'une crême double; trempez dedans vos palais de bœuf et les faites frire de belle couleur : servez le plus chaud que vous pourrez.

### *Croquettes de palais de bœuf.*

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les et les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur; faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure en les faisant mijoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter et refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile et un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire; faites-les frire; servez garni de persil frit.

### *Gras-double à la bourgeoise.*

Prenez du gras-double cuit à l'eau; coupez-le de la grandeur de quatre doigts et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derrière du pot, ou du beurre frais fondu, faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double pané de mie de pain et le faites griller: servez avec une sauce au vinaigre. Voyez pieds de moutons à la Poulette, page 56.

### *Gras-double à la sauce Robert.*

Coupez de l'ognon en dés, que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau et coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde. Le gras double à la poulette, s'accommode comme les pieds de veau. Voyez page 70.

### *Terrine à la paysanne.*

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil,

ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier : prenez une terrine : faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau : faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine quand il est cuit ; dégraissez si vous le jugez à propos, et servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place du petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez et dégraissez, servez-vous-en de même.

### *Rognon de bœuf à la bourgeoise.*

Coupez par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, et ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

### *Queue de bœuf en hochepot, et autres façons.*

Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir et cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni, du sel ; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez ognons, carottes, panais, navets, un peu de chou, le tout blanchi, et coupé proprement ; quand le tout est cuit, retirez sur un linge et l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse ; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table : dégraissez la sauce où a cuit la viande ; mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu si la sauce est trop longue ; prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel ; passez-

la au tamis, et servez dessus la viande et les légumes: vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, et mettre à la place différentes sauces; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, pag. 26.

### *Queue de bœuf à la matelote.*

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, et la faites blanchir dans l'eau bouillante; retirez-la dans l'eau fraîche pour la mettre cuire à moitié dans un bouillon sans aucun assaisonnement: lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre et une cuillerée de farine; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf; mettez-y les morceaux de queue avec une douzaine de gros ognons entiers que vous aurez fait blanchir aussi avant pour leur ôter la première peau; mettez-y un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue et les ognons soient cuits: ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de câpres entières; dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les ognons autour et au-dessus; mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupés de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre, étant prêt à servir, arrosez-le avec la sauce, qui doit être courte.

### *Queue de bœuf à la Sainte-Ménehould.*

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux: vous la coupez d'abord par le milieu, et le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet: faites-la cuire dans la marmite à la pièce de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir; ensuite vous la faites mari-

ner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites tenir la marinade après la queue en la panant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

*Culotte de bœuf de plusieurs façons.*

La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf ; elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une pièce de milieu ; elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon ; vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, câpres, une pointe d'ail, le tout haché, et assaisonné de bon goût : d'autres la servent encore garnie de petits pâtés : voilà les façons les plus communes, les plus recherchées. Les moins pratiquées sont celles qui suivent.

*Culotte à la braise aux ognons de Hollande.*

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre. Quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente ognons de Hollande, ou, à défaut, vous prenez de gros ognons rouges ; quand la pièce de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir et les ognons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur. *En la faisant cuire de cette façon à la braise*, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

La culotte de bœuf peut être cuite au four, étant bien lardée et mouillée avec du vin blanc. Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud et

froid, à la broche, piquée de gros lard avec des fines herbes.

## *Bœuf à la mode.*

Ayez un morceau de tranche de bœuf de 5 à 6 livres, que vous accommoderez de cette manière: prenez une livre de lard gras coupé en gros lardons; mettez sur une table une demi-poignée de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une petite branche de thym, le tout haché très-fin, un peu de poivre; roulez dedans vos lardons, et vous en servez pour piquer la viande. Prenez une casserole, dans laquelle vous mettez un bon verre de vin blanc, de petits ognons entiers, des lames de carottes, un bouquet garni, de gros poivre et peu de sel, quelques tranches de petit lard; mettez votre tranche sur cet apprêt dans la casserole que vous placerez sur un feu doux, ayant grand soin surtout que votre casserole soit bien bouchée; faites bouillir ou mijoter pendant 5 à 6 heures, après quoi vous le préparez sur un plat, et le servez avec tout son assaisonnement.

Si vous voulez le servir froid, ajoutez pendant la cuisson un jarret de veau, et lorsque le tout sera cuit, retirez la viande et les légumes et laissez le jus sur le feu; battez un blanc d'œuf que vous jetterez dedans pour clarifier la gelée: quand il aura fait quelques bouillons, passez à l'étamine. Servez sur le bœuf lorsqu'il sera froid.

## *Bifteck de filets de bœuf.*

Coupez votre filet sur son plein épais de six lignes et de forme ronde; parez-le, coupez les tours et ôtez les peaux; assaisonnez de sel et de gros poivre; trempez-le dans du beurre tiède; et faites cuire sur le gril à grand feu, et servez de suite; ne laissez pas trop cuire.

On peut mettre dessous une sauce piquante ou un jus clair; on joint aussi avec ces sauces des pommes

de terre que l'on coupe en long, on les saute dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau blond; saupoudrez-les de sel, et placez-les autour de votre bifteck.

### *Filet de Bœuf rôti.*

Laissez-le entier et le piquez de lard fin; faites-le cuire à la broche et le servez avec un jus clair ou une sauce piquante. Il ne doit pas rester au feu plus de cinq quarts d'heure.

### *Usage de la moëlle de bœuf.*

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes et crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons et autres légumes.

### *Aloyau de plusieurs façons.*

On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche pendant une heure et demie; on le sert dans son jus; ou si vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez par tranches minces; mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et passé avec un peu de beurre et mouillé avec de bon coulis; quand vous avez dégraissé la sauce, assaisonnez de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau; faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la *Culotte à la braise*, qui est expliquée ci-devant, page 33, même sauce, même ragoût.

### *Entre-côte sur le gril.*

Aplatissez avec un couperet la côte du bœuf qui se trouve sous le paleron; battez-la plusieurs fois pour qu'elle soit tendre; prenez garde de la déchirer. Assaisonnez de sel et poivre, et la trempez dans de l'huile fine ou du beurre; faites cuire sur le gril, à

petit feu, pendant une demi-heure ou trois quarts-d'heure; selon l'épaisseur de la côte; ensuite vous la poserez sur un plat et verserez dessus un coulis roux, ou du jus, avec des cornichons.

### *Charbonnée de bœuf en papillote.*

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement et la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel et du poivre; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce, afin qu'elle s'attache toute après la côte; ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalote, champignons, le tout haché très-fin; un peu de basilic en poudre; mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute la marinade, pliez le papier comme une papillotte; graissez-la en dehors et la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous, aussi graissée; faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

### *Usage de la poitrine de bœuf.*

La poitrine et le tendon de poitrine sont les pièces les plus estimées après la culotte, pour servir sur une table: elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant *Culotte de bœuf*, page 55.

### *Bœuf en miroton.*

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite; si vous en avez de la veille, il sera aussi bon; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, câpres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et les assaisonnez pardessus comme vous avez fait pardessous; couvrez votre plat et le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, et servez à courte sauce.

## *Tendons de bœuf à l'allemande.*

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou; mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux, bien pressé et ficelé, avec quatre gros ognons entiers; et lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel et de gros poivre; achevez de faire cuire; qu'il reste peu de sauce; mettez égoutter la viande et les légumes; essuyez-les de leur graisse avec un linge; dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux et les ognons autour, les saucisses pardessus, passez la sauce au tamis et la dégraissez. Servez sur le ragoût.

## *Bœuf au four.*

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf; ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre coupé en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs : mêlez bien le tout ensemble; foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre; mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard et dégraisserez la sauce : pour entremets, laissez-le refroidir dans sa cuisson.

### *Hachis de Bœuf.*

Hachez très-fin trois ou quatre ognons et les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée; mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit et qu'il n'y ait plus de sauce, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'ognon; en servant, mettez-y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre.

---

## CHAPITRE IV.

### DU MOUTON.

Les parties du mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont :

*Le gigot, — carré, — épaule, — collet ou bout saigneux, — rôts de biff, — poitrine, — filet, — langue, rognons, — pieds, — rognons extérieurs appelés animelles, — queue.*

### *Rôts de biff de mouton de plusieurs façons.*

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour pièce du milieu. *Il se met aussi à la Sainte-Ménehould*; pour lors vous le faites cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, p. 26; quand il est cuit, vous le panez et lui faites prendre couleur au four, et servez dessous une bonne sauce : vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau et le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise et déguisé avec différens ragoûts de légumes ou différentes sauces.

## *Gigot de mouton à la Périgord.*

Le gigot de mouton, qui fait une partie du rôt de biff, se prépare aussi de la même façon, et se diversifie davantage, *comme à la Périgord;* pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel et fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; lardez par-tout votre gigot de vos truffes et lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis, servez. Tous les gigots qu'on laisse dans leur entier, pour les faire cuire dans un assaisonnement, doivent bouillir pendant cinq heures au moins.

## *Gigot de mouton aux légumes glacés.*

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse et du bout du manche; ficelez-le et le mettez dans une marmite avec bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros ognons, trois pieds de céleri, six navets; ficelez le chou et le céleri; mettez tous ces légumes cuire avec le gigot; quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le et le passez au tamis, faites-le réduire en deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace: mettez-la légèrement sur le gigot et les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace, pour en détacher ce qui reste; passez cette sauce au tamis pour être plus claire;

assaisonnez-la d'un bon goût et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

*Gigot rôti au naturel.*

Pour qu'il soit tendre, ne le faites cuire que trois ou quatre jours après que le mouton aura été tué; battez-le avec un rouleau de bois, et mettez une gousse d'ail dans le manche; faites-le cuire à la broche à un feu très-vif pendant une heure, en l'arrosant avec son jus.

*Gigot de mouton à la poile.*

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot; lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'ognons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole et faites cuire à très-petit feu dans son jus; à la moitié de la cuisson, vous y mettez un verre de vin blanc; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce; si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, et servirez à courte sauce.

*Gigot de mouton à la Gênoise.*

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement, et quelques filets d'anchois; remettez la peau par-dessus, de façon qu'il n'y paraisse point; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalotes.

### *Gigot de mouton à l'eau.*

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long; lardez la chair, si vous voulez, avec du lard et quelques filets d'anchois; si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau et autant de bouillon; faites bouillir et écumer, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois échalotes, deux clous de girofle, deux ognons, une carotte et un panais; quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis et le dégraissez, mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau; mettez cette glace par-dessus le gigot; après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste; si vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon; vous le servirez sous le gigot, après l'avoir passé au tamis.

On peut aussi le servir avec une sauce aux cornichons : faites-les blanchir pour ôter la force du vinaigre, coupez-les par morceaux, et mettez-les dans une sauce liée; servez sous le gigot.

### *Gigot à la Provençale.*

Lardez un gigot avec une douzaine d'anchois et autant de gousses d'ail; mettez-le à la broche, et servez-le avec un ragoût d'ail fait de cette manière :

Epluchez de l'ail, la valeur d'un litron, que vous faites blanchir à plusieurs bouillons; quand il est presque cuit, vous le retirez et le jetez dans de l'eau fraîche; vous l'égouttez ensuite; mettez-le dans une casserole avec le jus que votre gigot aura rendu en cuisant, et un peu de jus ou de bouillon; faites-le réduire, et servez sous votre gigot en place de haricots.

### *Gigot à la royale.*

Faites cuire un gigot de mouton à la braise, de la

même façon que celui à l'eau, et servez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiède un ris de veau et le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche et le coupez en gros dés : après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon; passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; ensuite vous y mettez une pincée de farine : mouillez après avec moitié jus et moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous le dégraissez et y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui se trouve dessus : après qu'ils auront bouilli un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine et de jus; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon : faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les, et y ajoutez un jaune cru; lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine; roulez-les en façon d'une petite saucisse, et les coupez en très-petits morceaux égaux; roulez chaque morceau dans les creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, et les mettez à mesure sur une assiette; vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire; retirez-les à l'eau fraîche et égouttez sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrées; et quand il est seul, on le sert pour entremets.

### *Gigot farci.*

Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche; ensuite vous faites des trous par-tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, et le tout coupé en dés; assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre; maniez le tout ensemble et le faites entrer par-tout dans le gigot, ensuite vous le ficelez et le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, un ognon, une carotte, un panais; faites-le cuire à petit feu bien étouffé; lorsqu'il est cuit, vous dégraissez la sauce et la passez au tamis, faites-la réduire sur le feu si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

### *Gigot panaché.*

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon et du lard, le tout coupé en lardons, ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic : faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, ensuite vous passez une partie de la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des câpres, anchois, persil blanchi; ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine; faites lier la sauce sur le feu et servez sur le gigot.

### *Du carré de mouton.*

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes; vous les trempez dans du beurre frais fondu; sel, poi-

vre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; panez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril: pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si sèches: quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

### *Carré en terrine à l'anglaise, aux lentilles.*

Il faut le couper en côtelettes, faites-les cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, et mettez cette purée de lentilles avec ces côtelettes de mouton cuites et leur assaisonnement; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu: vous prenez après une terrine propre à servir sur table, et qui souffre le feu; vous mettez les côtelettes dedans, avec la moitié du coulis et couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure; quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

### *Carré de mouton au persil.*

Coupez proprement un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branche et bien vert; faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud et l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de temps en temps jusqu'à ce que le carré soit cuit; mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer et servez dessous le carré.

### *Carré de mouton à la Conti.*

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés, coupez-les en lardons et les maniez avec un pe

de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboule hachés, un peu de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées; lardez tout le filet avec le lard et les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce et y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu et la servez sur le carré.

### *Carré et gigot de mouton aux concombres.*

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parez proprement, c'est-à-dire levez la peau et les nerfs qui se trouvent sur le filet, et coupez les os qui sont au bas des côtes; piquez le dessus du filet avec du lard fin; vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, videz, et les coupez en dés, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre et un peu de sel; ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, et les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuiller, jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; vous y mettez une pincée de farine et les mouillez moitié jus et moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorez davantage en les passant; faites-les cuire à petit feu et les dégraissez quand ils sont cuits; ajoutez-y un peu de coulis pour le lier, et si vous n'avez point de coulis, vous y mettez un peu plus de farine avant de les mouiller; votre ragoût étant fini, vous servez sous le carré de mouton: si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en

tranches bien minces, et les faites mariner et cuire de la même façon que ci-dessus; le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a desservi de la table; coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir; vous faites la même chose avec les restes d'un carré et d'une épaule de mouton, et même toute sorte de viandes qui ont été cuites à la broche.

*Côtelettes de mouton à la poêle.*

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-les sur un petit feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites; retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse, vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, et y mettrez, avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel et gros poivre; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs: faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

*Côtelettes de mouton au gratin.*

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu et mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre; faites-les cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce et y mettez un peu de coulis pour la lier; prenez le plat que vous devez servir, et mettez-y par-tout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin de cette façon: prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf, de bon

beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachée très-fin, peu de sel; mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat: égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, et servez dessus votre ragoût de côtelettes. Vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

*Carré de mouton à la ravigote.*

Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes, la façon est toujours la même; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu; lorsque la sauce est dégraissée, mettez-en sur une assiette, délayez-la avec trois jaunes d'œufs et des herbes à ravigote; mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes, faites-la lier sur le feu sans qu'elle bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir, et la sauce par-dessus. Les herbes à ravigote sont de toutes fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson alénois, civette; vous en mettrez de chacune suivant leur force; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, et les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

*Côtelettes de mouton à la marinière.*

Coupez un carré de mouton en côtelettes, que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes et épaisses; mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf, de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, et les mouillez avec un verre de vin blanc et autant

de bouillon, mettez-y une douzaine de petits ognons blancs, faites-les bouillir à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette et du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre; lorsque les côtelettes sont cuites et qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les ognons autour, et les filets de racine et de lard sur les côtelettes.

### *Haricot de mouton.*

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts et un peu plus longs; faites un roux avec peu de beurre et plein une cuiller à bouche de farine, faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur de cannelle bien foncée, ensuite vous y mettez la viande et la passez cinq ou six tours sur le feu en la tournant de temps en temps; après vous y mettrez du bouillon: si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude, mettez-en peu à la fois, pour que le roux se puisse bien délayer, en remuant toujours avec la cuiller jusqu'à ce que vous ayez mis le tout; assaisonnez votre viande avec du sel et du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus; ôtez-la avec une cuiller et n'en laissez que le moins que vous pourrez. Ayez des navets bien ratissés et lavés, que vous coupez par morceaux, faites-les cuire dans une poile avec du sain-doux, juqu'à ce qu'ils soient bien colorés, mettez-les dans la viande; faites-les cuire ensemble; les navets et la viande étant cuits, ôtez le bouquet;

penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste; si la sauce était trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sauce.

### *Epaule de mouton en ballon.*

Désossez-la et l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle; vous la mettrez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, p. 26, bien assaisonnée; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot et au carré.

### *Epaules de mouton de différentes façons.*

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni : quand elle est cuite, dégraissez le bouillon et le faites réduire en glace; remettez dedans l'épaule pour la glacer, mettez après un peu de coulis clair pour décher ce qui reste à la casserole; et servez cette sauce sous l'épaule.

*Elle se sert cuite* à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

### *Epaule de mouton à la turque.*

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux ognons, quelques racines, un peu de sel, poivre; quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez, et mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser; quand le riz est cuit et bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous de-

vez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz, couvrez le dessus de l'épaule avec du riz, et sur le riz mettez du fromage de Gruyère râpé; faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière avec un bon feu dessus; servez avec une sauce d'un coulis clair.

### *Épaule de mouton au four.*

Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec du petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule deux ou trois ognons en tranches, un panais et une carotte coupés en zeste, une gousse d'ail, deux clou de girofle, une demi-feuille de laurier, quelque feuilles de basilic, environ un bon demi-setie d'eau, ou du bouillon, pour le mieux, sel, poivre si l'épaule est lardée de petit lard vous y mettez moin de sel; mettez l'épaule dessus, et la faites cuir au four: quand elle sera cuite, vous en passerez l sauce au tamis, et en presserez fort les légume pour qu'ils fassent une petite purée claire pour li la sauce, dégraissez cette sauce et la servez sur l'é paule.

### *Épaule de mouton à la Sainte-Ménehould.*

Faites cuire une épaule de mouton avec un pe de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille laurier, thym, basilic, ognons, racines, sel, po vre; quand elle est cuite, vous l'ôtez de sa cuiss et l'égouttez, dressez-la sur le plat que vous dev servir, mettez dessus une sauce bien liée, q vous faites en prenant deux cuillerées de coulis q vous mettez dans une casserole avec un morceau beurre manié de farine; trois jaunes d'œufs, fait la lier sur le feu et la versez sur l'épaule, pan la de mie de pain, arrosez doucement la mie pain avec du dégraissis de la cuisson de l'épau faites prendre couleur avec un couvercle de to

tière avec un peu de feu dessus; ensuite vous égouttez la graisse qui est dans le plat: essuyez bien les bords et servez dessous une sauce claire à l'échalote, ou simplement un peu de jus avec du sel et gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dégraissez, et mettez un peu de farine avec le beurre.

### *Hachis de mouton couvert.*

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche; hachez très-fin trois ou quatre ognons avec deux échalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée; mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure; après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair sans toucher à la peau et à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paraisse entière; prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin et la mettez avec l'ognon; faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, panez avec de la mie de pain, faites prendre une belle couleur dorée sous un couvercle de tourtière, avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, et le cachez avec l'épaule.

### *Saucisson d'une épaule de mouton.*

Désossez entièrement une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau de l'épaisseur d'un petit écu, et sur cette farce, arrangez des cornichons et du jambon coupés en filets; remettez un peu de farce dessus, seulement pour les faire tenir; roulez l'épaule et l'enveloppez bien serrée dans un linge et la faites

cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, gousse d'ail, trois clous de girofle, ognons, carottes, panais, sel, poivre : la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis; faites-la réduire si elle est trop longue; mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier; servez sur l'épaule.

*Du bout saigneux du mouton ou collet.*

Faites-le cuire à la braise faite avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; quand il est bien cuit, vous pouvez servir avec

*Ragoût de navets, — ragoût de concombres, — ragoût de céleri, — ragoût de passe-pierre. — Sauce hachée, — sauce à l'anglaise, — sauce à la ravigote.*

Quand il est fendu, il se met dans le pot; après qu'il est cuit, mettez-le sur le gril avec la graisse du pot, persil, ciboule hachés, sel, poivre, panez de mie de pain, et servez dessous une sauce au verjus.

*De la poitrine de mouton de plusieurs façons.*

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, et se fait griller de même; vous la faites aussi cuire à la braise, entière ou coupée par morceaux, et la servez avec un ragoût de navets : l'on en fait aussi un hochepot. Voy. *Queue de bœuf en hochepot*, p. 31.

*Du filet de mouton en brezolle.*

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres et le coupez mince; mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; du lard fondu, sel, gros poivre, et faites cuire à la braise à très-petit feu; quand il est cuit, vous le dégraissez et détachez les filets; ajoutez un peu de coulis dans la sauce, et servez.

### *Filet de mouton en paupiettes.*

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur ; aplatissez-les et mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs; roulez vos paupiettes et les faites cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier ; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

### *Langues de mouton de différentes façons.*

Après l'avoir fait cuire dans l'eau, vous la servez communément grillée ; pour lors vous ôtez la peau et fendez à moitié; faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, panez-la et la faites griller, et servez après avec une sauce au verjus.

### *Langues de mouton en papillotes.*

Après qu'elles sont cuites dans l'eau et nettoyées de leur peau, faites-les mariner, avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine ; mettez chaque moitié de la langue avec l'assaisonnement dans du papier blanc et frotté d'huile, avec bardes de lard dessus et dessous ; pliez le papier tout autour pour que rien ne sorte ; faites-les cuire à très-petit feu, et servez avec le papier.

### *Langues de mouton à la broche.*

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un ognon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un panais ; quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau et les lardez en

travers avec du gros lard : pour le mieux, si vous voulez, à la place de gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard; embrochez-les dans un hatelet et les attachez à la broche enveloppées avec du papier que vous graissez ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu et servez sous les langues; si vous les achetez chez la tripière, ne les prenez point trop cuites; vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail et une échalote, avant que de les préparer comme les précédentes.

*Langues de mouton à la flamande.*

Prenez deux ou trois ognons que vous coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus; mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboules, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout ensemble, un demi-quart d'heure; ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, et les fendez en deux sans les séparer, mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et qu'il reste peu de sauce; servez.

*Langues de mouton à la poêle.*

Epluchez trois langues de mouton, après les avoi[r] fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans le[s] séparer, mettez-les dans une casserole avec de bo[n] bouillon, deux cuillerées de coulis, ou deux cuill[e]rées à bouche de chapelure de pain dans un peu d[e] bouillon, faites bouillir un instant et le passez a[u] travers d'un tamis en le pressant avec une cuiller[e]

cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense et la peine de faire un coulis ; après avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

### *Langues de mouton à la gasconne.*

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu ; mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets des langues, et les assaisonnez dessus comme dessous, couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, et sur la mie de pain vous mettez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût et empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu ; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtière et du feu dessus ; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

### *Langues de mouton au gratin.*

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis : pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou de lard râpé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre ; mêlez le tout, et mettez le plat sur

la cendre chaude jusqu'à ce que la farce se soit attachée, ensuite vous en égoutterez le beurre ; servez dessus les langues avec leur sauce.

*Langues de mouton à la Sainte-Ménehould.*

Après qu'elles sont cuites à l'eau vous les épluchez et fendez en deux sans les séparer, et les mettez prendre goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes et prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans ; panez-les de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur et les servez avec une sauce piquante faite de cette façon : mettez dans une casserole des zestes de racines, ognons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur, ensuite vous y mettez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre ; faites bouillir la sauce pendant un quart d'heure, dégraissez-la et la passez au tamis : cette sauce peut vous servir pour toute sorte d'entrées de broches et grillées qui ont besoin d'être relevées.

*Langues de mouton à la cuisinière.*

Après les avoir fait griller, comme il est dit à l'article des *Langues de mouton*, mettez dans une casserole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscades ; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche : servez sous les langues.

*Pieds de mouton à la poulette.*

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, pen-

dant cinq heures, il faut les éplucher de ce qui reste de poil; égouttez-les, et ôtez les os des jambes; faites réduire quelques cuillerées de coulis blanc, avec des champignons auparavant, passez au beurre; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, trois quarterons de beurre frais, du persil haché et blanchi, un jus de citron; jetez les pieds de mouton dans cette sauce, servez de suite.

### *Pieds de mouton à la Sainte-Ménehould.*

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os et les laissez entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent: quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce et les panez de mie de pain; faites-les griller, et les servez à sec avec une sauce piquante et claire.

### *Pieds de mouton farcis.*

Ayez une douzaine de pieds de moutons cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, faites-les mijoter pendant une demi-heure, retirez-les et les désossez le plus que vous pourrez, et à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon: hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée avec du lait, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachée, lié de trois jaunes d'œufs; après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu et les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur; servez sortant de la poile: si vous voulez les servir sans être frits, vous les trempez dans du beurre chaud, panez-les de mie de pain; vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le

plat que vous devez servir, avec un couvercle de tourtière et du feu dessus, égouttez-en la graisse, s'il y en a ; servez les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sauce d'un jus clair si l'on veut.

### *Pieds de mouton à l'anglaise.*

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'ognons, une gousse d'ail, une racine coupée en zeste, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût ; quand ils seront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, et à la place vous avez autant de mie de pain coupée de la longueur et grosseur de ces os ; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante, qui est la première que vous trouverez à l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Pieds de mouton de différentes façons.*

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans l'eau pour quelque ragoût que vous vouliez faire ; quand ils sont cuits, vous ôtez l'os de la jambe et laissez le pied entier ; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre ; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure ; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse, dressez-les sur le plat que vous devez servir ; mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la hollandaise, à l'espagnole, hachés, et autres que vous trouverez à l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Pieds de mouton en surtout.*

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne et assaisonnée de bon goût; arrangez les pieds sur cette farce, couvrez-les avec de la même farce, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, et le couvrez avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse, et servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la première que vous trouverez à l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Pieds de mouton aux concombres, en fricassée de poulets.*

Vous coupez chaque pied en trois morceaux; après les avoir fait cuire à l'eau et bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cuillerée de vinaigre et un peu de sel; pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, passez le tout ensemble sur le feu, et y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, et qu'il n'y ait presque plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel et de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

*Pieds de mouton au basilic.*

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant, page 56, mettez-les refroidir, et ensuite trempez-les dans de l'œuf battu, pour les paner de mie de pain; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, et les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que, quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, et les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédentes.

*Pieds de mouton à la sauce Robert.*

Prenez de l'ognon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois et bien épluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, et servez à courte sauce.

*Des rognons de mouton; comment les servir.*

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu, et leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre; quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote; vous pouvez les servir comme les rognons de cochons, page 90.

Les *rognons* extérieurs, appelés animelles, se servent pour entremets; ôtez la peau, coupez-les en tranches, et les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après, et les farinez; faites-les frire, et servez garnis de persil frit.

*De la queue de mouton.*

Elle se sert cuite à la braise, comme la langue de bœuf, page 26.

### *Queues de mouton de plusieurs façons.*

Vous prenez cinq ou six queues de mouton ; après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux ognons et deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures ; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens ; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, panez-les ensuite avec de la mie de pain ; quand elles sont toutes panées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derrière du pot, qu'elle soit tiède ; repanez-les une seconde fois, et les mettez griller à petit feu ; ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou graisse ; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour les servir frites, quand elles sont cuites et refroidies, comme il est dit ci-dessus, panez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain, et les faites frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles et petit lard, ou un ragoût de choux et petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan ; pour lors il faut très-peu de sel dans la braise ; vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis et du parmesan râpé, arrangez les queues de mouton dessus, mettez sur les queues un peu de sauce et du parmesan ; il faut les faire mijoter un quart d'heure sur le feu, et passer la pelle rouge par-dessus pour les glacer ; servez de belle couleur à courte sauce.

### *Queues de mouton au riz.*

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les

cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, faites-les cuire à petit feu, et les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter et refroidir; prenez environ six onces de riz bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiède, en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le dégraisser, et s'il n'y en avait point assez, vous en mettriez un peu d'autre; faites cuire le riz à petit feu; il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de riz, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude et un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu; laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et que le riz soit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords et servez.

*Queues de mouton aux choux à la bourgeoise.*

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légère, faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche et le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dés un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine et de beurre, passez-les ensemble et les

mouillez avec un peu de bouillon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que le chou et le lard soient bien cuits et le ragoût bien lié; mettez égoutter les queues, essuyez-les avec un linge, dressez-les dans le plat un peu distanciées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût : servez bien chaud.

# CHAPITRE V.

## DU VEAU.

Le veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table; voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le mou, le cœur et le foie; la fraise, les pieds, les ris, la longe avec le casi, la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendon, la queue, les filets, les rognons, la moëlle dite amourette.

*De la tête de veau; comment l'accommoder.*

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau; ensuite vous la faites blanchir et cuire avec une eau blanche : délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux ognons, carottes, panais; quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle et la servez avec une sauce au vinaigre : *vous pouvez aussi*, quand elle est cuite comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigote, sauce à l'italienne.

*Tête de veau farcie à la bourgeoise.*

Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche

et bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, et prenez garde de la couper ; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues, faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin, assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachée, une demi-feuille de laurier, thym et basilic hachés comme en poudre ; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés, prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, et les coupez en filets ou en gros dés, et les mêlez dans votre farce, mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie, dans une casserole, les oreilles en-dessous, et la remplissez avec votre farce ; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse, ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, ognons, sel, poivre ; faites-la cuire à petit feu pendant trois heures ; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse et l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, et y mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, servez sur la tête de veau.

Si vous vouliez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudrait y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, et moins de bouillon ; laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez sur une serviette.

## *Tête de veau à la Sainte-Ménehould.*

Otez-en les mâchoires et coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, et la faites écumer comme un pot au feu ; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter ; ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon ; mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble, et y ajoutez un demi-verre de bouillon ; faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse ; mettez-en par-tout dessus la tête, panez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain ; quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante, que vous trouverez la première à l'article des *Sauces*, page 245.

## *Les yeux de veau ; comment les servir.*

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir et cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre ; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons ; si vous les mettez à la Sainte-Ménehould, panez-les, faites-les griller et servez dessous une sauce à la poivrade ; étant cuits à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombres, petits ognons, ou un salpicon.

### *Langues de veau de différentes façons.*

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, et s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez *langue de bœuf*, page 26.

### *Cervelles de veau en matelote.*

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, et les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; vous faites un ragoût de petits ognons et racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût et lié de coulis, servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée; elle se sert encore pour entremets, quand elle est marinée; faites-la frire, et servez garni de persil frit.

### *Cervelles de veau au beurre noir.*

Epluchez deux cervelles et les faites dégorger dans l'eau; vous ferez bouillir dans une casserole de l'eau et du vinaigre et du sel; jetez-y les cervelles et leur laissez faire quelques bouillons; laissez-les refroidir dans cette eau pour qu'elles soient bien fermes; faites-les cuire au court-bouillon, et servez avec un beurre noir et du persil frit. Vous pouvez mettre quelques pommes de terre cuites à l'eau.

### *Oreilles de veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sauces quand elles sont cuites dans une braise blanche.*

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir et les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil; faites la braise de cette façon: mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain; un bouquet garni, sel et quelques racines; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bandes

de lard, c'est ce qu'on appelle braise blanche : quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Elles se servent aussi à la tartare, fendez-les par le gros bout pour les faire cuire et leur passez une brochette en travers ; trempez-les dans du beurre tiède ; panez et faites griller ; servez avec une sauce claire et piquante.

Vous en faites aussi, quand elles sont cuites, de menus droits. Vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner et les servir frites.

De quelque façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

### *Oreilles de veau aux pois.*

Prenez-en quatre, que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, et les retirez à l'eau fraîche ; quand elles sont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou de verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil ; quand elles sont cuites et blanchies, vous les servez avec le ragoût de pois qui suit : prenez un litron et demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule ; mettez-y une pincée de farine, mouillez moitié jus, moitié bouillon ; faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une noix, de sucre, un peu de sel fin : si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée ; que votre ragoût ne soit point clair, et servez sur les oreilles de veau.

### *Oreilles de veau à l'italienne.*

Après avoir nettoyé des oreilles de veau, faites-les blanchir, et les retirez à l'eau fraîche ; faites-les cuire en court-bouillon ou dans un blanc ; mettez des bardes de lard dans une casserole, et les oreilles par-dessus, avec un bouquet garni, quelques tranches de citron ; mouillez avec du bouillon et un demi-verre de vin blanc ; couvrez le tout de bardes

de lard et un rond de papier beurré par-dessus. Quand elles auront cuit une heure et demie dans cet assaisonnement, il faut les égoutter et essuyer; dressez-les et ciselez les bouts : servez avec une sauce à l'italienne.

*Foie de veau de différentes façons.*

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard; servez dessous une sauce au petit-maître.

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, p. 26, piqué de gros lardons; quand il est cuit, vous le servez aussi avec la même sauce.

*Foie de veau à la bourgeoise.* V. *Bœuf à la mode*, page 234.

*Mou de veau au blanc.*

Faites dégorger un mou de veau à plusieurs eaux; faites-le blanchir et le retirez à l'eau fraîche; vous le couperez par morceaux pour le mettre dans une casserole avec un bon morceau de beurre et une pincée de farine; passez-les sur le feu sans les colorer; mettez-y des petits ognons, des champignons, un bouquet de persil et ciboule; mouillez avec de l'eau tiède, de manière qu'il soit bien blanc au moment de servir; mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre ou de verjus.

Vous pouvez l'accommoder au roux comme les pigeons, voyez page 133.

*Foïe de veau à la poile.*

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poile sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu; avant que de le servir, vous y mettez une cuillerée à bouche de vinaigre; si vous voulez le mouiller avec du vin blanc, vous n'y mettrez pas de vinaigre.

*Foie de veau à l'italienne.*

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez

du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre; mettez dans le fond d'une casserole, une couche de filets de foie de veau; assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes; continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, ensuite vous le retirerez de la casserole avec une écumoire; dégraissez la sauce, mettez-y un très-petit morceau de bon beurre manié de farine avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre; faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller : si elle est trop courte, vous y ajoutez un peu de jus; mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer; dressez dans le plat que vous devez servir.

*De la fraise de veau.*

Vous la faites blanchir et cuire dans un blanc de farine, pendant deux heures comme il est expliqué pour la tête de veau, et servez de même. Voy. p. 63.

*Fraise de veau de différentes façons.*

Quand elle est cuite comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons; si vous voulez la servir frite, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets; trempez-la dans une pâte et la faites frire; servez garnie de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux pincées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin; délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être trop claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces; dégraissez-la et la coupez par petits bouquets, faites bouillir à petit feu dans la sauce où vous la voulez servir; qu'elle soit d'un bon goût et bien dégraissée.

*Fraise de veau au gratin de fromage.*

Faites-la cuire avec de l'eau, comme la précédente;

dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six ognons coupés en dés avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits et qu'ils commencent à se colorer; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre; faites mijoter la fraise dedans jusqu'à ce que la sauce soit bien liée; faites un gratin avec du beurre, un peu de mie de pain et autant de fromage de Gruyère râpé, deux jaunes d'œufs, et le mettez dans le fond du plat que vous devez servir; faites-le attacher sur un petit feu, ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long de la largeur d'un doigt, passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde; faites lier sur le feu; mettez sur la fraise, panez tout le dessus, moitié mie de pain et moitié fromage de Gruyère râpé: faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière; il faut qu'il ne reste point de sauce.

### *Cœur de veau à la bourgeoise.*

Fendez un cœur de veau par le milieu sans le séparer; donnez dedans quelques coups de couteau et le mettez cuire sur le gril de manière à ce que le jus ne se perde pas; mettez entre chaque fente un morceau de beurre frais, du sel, du poivre et des fines herbes hachées: à mesure qu'il chauffera égouttez le jus sur une assiette que vous tiendrez chaude, et qui vous servira à le poser lorsqu'il sera cuit, un quart d'heure suffit. Servez au naturel ou ajoutez du jus ou du coulis que vous ferez chauffer, et des cornichons à l'entour.

### *Pieds de veau de différentes façons.*

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise; si vous voulez les servir dans leur na-

turel, quand ils sont cuits et égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre, et vinaigre.

Si vous voulez les mettre en *fricassée de poulets*, coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, et les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure à petit feu; la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon; faites lier sans bouillir et servez.

*Pieds de veau à la Sainte-Ménehould.*

*Voyez pieds de moutons*, page 57.

*Pieds de veau frits.*

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche, qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau et du sel; quand ils sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic: quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade; farinez-les et les faites frire; servez garnis de persil frit.

*Usage des ris de veau, et comment les accommoder.*

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiède et les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante; vous les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

On en sert piqués de petit lard, cuits à la broche, ou en fricandeau.

### *Ris de veau à la pluche verte.*

Prenez trois ou quatre ris de veau, suivant qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau tiède et les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet, laissez les gorges, mettez cuire les ris et les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, un peu de laurier et de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits passez la sauce au tamis; faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix, de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit de la consistance d'une crême double, mettez-y une pincée de persil blanchi haché fin, dressez les ris de veau dans le plat et la sauce par-dessus; servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

### *Ris de veau à la lyonnaise.*

Faites dégorger et blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entrelardé, coupez-le en lardons et le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit, ensuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, un grain de sel, et faites cuire les ris de veau une demi-heure, passez leur cuisson dans un tamis et la dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau; mettez un demi-verre de bouillon dans une casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix, de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir; servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

## *Ris de veau aux fines herbes.*

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, une petite pointe d'ail, deux échalotes; maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, sel fin, gros poivre; faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par-dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes; mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon; faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter; quand ils sont cuits, dégraissez la sauce, qui doit être courte; servez sur les ris de veau; si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, qui n'en sera que mieux.

## *Ris de veau frits.*

Ayez deux ris de veau, un peu gros; faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, et les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante: retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, poivre; faites tiédir la marinade en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu; ensuite vous y mettez les ris de veau et les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure et demie ou deux heures; mettez-les égoutter, et essuyez avec un linge; farinez-les et les faites frire de belle couleur; lorsqu'ils sont retirés, vous jetez du persil dans la friture pour le faire frire bien vert et croquant; vous le servez autour des ris: toute sorte de marinade se fait de même.

## *Ris de veau en ragoût.*

Prenez un gros ris de veau que vous faites dé-

gorger et blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux et le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle; passez-les sur le feu et y mettez ensuite une pincée de farine; mouillez avec un verre de bon bouillon et un demi-verre de vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le et y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût vous sert à garnir toute sorte d'entrées de viande et de tourtes. Si c'est pour tourtes, il faut faire la sauce un peu plus grande; ce ragoût vous sert aussi pour entremets; pour lors il faut deux ris, et à la place de coulis, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, et dégraissez moins le ragoût; faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne : servez à courte sauce et y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

*Du rognon de veau ; il tient à la longe.*

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces; vous le hachez avec la graisse, et mettez persil, ciboule, champignons hachés séparement; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs et l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire des rôties de tourtes, des cannetons, et pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi des omelettes.

*Longe de veau de plusieurs façons.*

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu.

Faites-la cuire à la broche, enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite; servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard; servez avec la même sauce.

Le casi se prépare de la même façon.

### *Veau en blanquette.*

Lorsqu'il reste du veau rôti de la veille, on peut en faire une blanquette, voici la manière de l'accommoder :

Coupez-le proprement en petits morceaux minces, qu'il y reste peu de gras ; faites réduire et clarifier deux cuillerées à pot de coulis blanc ; liez avec des jaunes d'œufs et un bon morceau de beurre frais, une pincée de persil blanchi haché, et un jus de citron ; faites chauffer le veau dans cette sauce, et servez promptement.

Toutes les blanquettes de volaille se font de même.

### *Casi glacé.*

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard et le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, page 82.

### *Casi à la daube.*

Vous l'assaisonnez et faites cuire comme le dindon à la daube. Toute sorte de daubes se font de même.

### *Casi à l'étouffade.*

On le met comme la rouelle de veau entre deux plats, pag. 82. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettez point de coulis, et réduisez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

### *Poitrine de veau en fricassée de poulet.*

Vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans l'eau et la faites blanchir ; passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine et mouillez de bon bouillon.

Quand elle est cuite et dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en servant.

### *Poitrine de veau aux choux.*

Coupez-la par morceaux, faites-la blanchir avec

un chou et un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; vous ficelez après chacun en son particulier et faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon; n'y mettez point de sel, par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou et la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire la sauce si elle est trop longue; goûtez si elle est de bon goût, et servez dans la terrine sur la viande.

*Tendons de veau aux petits pois.*

Vous coupez les tendons que vous faites blanchir, et mettez, dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet garni; passez-les sur le feu et mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de sel et gros, comme une noisette, de sucre; servez à courte sauce.

*Poitrine de veau au roux.*

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entière; vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il est roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou de bouillon, et ensuite le veau que vous faites cuire à petit feu; assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande est cuite, dégraissez la sauce et servez-la courte.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder au même roux.

Les pigeons au roux se font de la même façon.

*Elle se sert aussi marinée frite*; vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que

vous maniez avec une cuillerée de farine; mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, ognons, racines, de l'eau; faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse; vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer et la fariner; faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garnie de persil frit : toute sorte de marinades se font de la même façon, comme celles de poulets, lapereaux, etc., après les avoir coupés par membres.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, et même les restes d'une fricassée de poulets et de pigeons.

### *Tendons de veau au vert-pré.*

Prenez une poitrine de veau et en coupez les tendons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendons soient cuits et qu'il ne reste presque plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, passez-la au tamis et vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendons, faites lier sur le feu sans bouillir, comme une fricassée de poulets : si la sauce est trop liée, vous y mettez un peu de bouillon.

### *Poitrine farcie.*

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire que toute la peau tienne après la poitrine ; alors vous mettez entre la peau et les tendons telle farce de viande que vous jugerez à propos ; cousez la peau pour que la farce ne sorte pas ; vous la ferez cuire à la broche ou à la braise ; servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, etc.

### *Poitrine à l'allemande.*

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire entière avec un peu de bouillon ; un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre ; quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat et renversez la peau sur les côtes, pour laisser les tendons à découvert ; versez par-dessus une sauce à l'allemande qui se fait avec un peu de coulis, câpres, anchois, deux foies de volaille cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin ; faites bouillir un instant, et y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de poitrine que vous dégraissez et passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi et haché, faites lier sur le feu.

### *Poitrine au coulis de lentilles, ou coulis de pois.*

Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt ; faites-la blanchir et cuire avec de bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel. Pendant qu'elle cuit, vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon ; quand ils sont bien cuits, vous les passez en purée au travers d'une étamine ; si c'est une purée de pois, avant de les passer, vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau,

pressés et pilés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, et les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendons pour donner du corps à la purée ; après vous mettez les tendons et le petit lard dans la purée ; faites réduire sur le feu si la purée est trop claire ; servez dans une terrine.

### *Côtelettes de veau grillées.*

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud, ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes, en les panant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre ; vous pouvez encore les servir sans sauce.

### *Côtelettes de veau au petit lard.*

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf ; faites un peu rissoler le lard, et y mettez des côtelettes de veau pour les faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre ; ayez soin de les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre dans une assiette ; ôtez la moitié de la graisse et mettez dans la casserole deux échalotes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon ou de l'eau ; faites bouillir et réduire à moitié ; remettez-y les côtelettes avec le petit lard et une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon ; faites lier sur le feu sans bouillir ; en servant, mettez-y un filet de vinaigre.

### *Côtelettes de veau marinées.*

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil et ciboule; après les avoir égouttées, essuyées, farinées, faites-les frire dans une friture neuve; servez garnies de persil frit; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, et les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce; ôtez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût : farinez les côtelettes et les faites frire. Cette dernière façon ne se pratique que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

### *Côtelettes en papillotes.*

Coupez les côtelettes un peu minces et les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, de l'huile ou du beurre; tortillez le papier autour de la côtelette, et laissez sortir le bout; beurrez le papier en dehors; faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée sous les côtelettes; servez avec le papier qui les enveloppe.

### *Filet de veau tôt fait.*

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus mince que vous pouvez; mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine; remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans quel'huile paraisse, et, en servant, un jus de citron : ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tournerait en huile.

### *Rouelle de veau à la crême.*

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf; lardez chaque morceau en travers avec du gros lard; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon et un verre de vin blanc; faites cuire et réduire à courte sauce; en servant, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir.

### *Pain de veau.*

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble; mettez-y persil, ciboule, échalotes; le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême, foncez une poupetognière avec des bardes de lard; mettez votre farce dedans. Si vous avez un ragoût de viande ou de légumes qui soit cuit et refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez la de bardes de lard et faites cuire au four: quand il est cuit, retirez-le en douceur de dedans la poupetognière pour ne le pas rompre; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire un peu piquante.

### *Brézolles.*

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, et suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalotes hachés très-fin: prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou de beurre avec de fines herbes hachées, sel, gros poivre; arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince; ensuite vous recommencez à mettre de fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau dessus, et continuez

de cette façon jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc; couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure et demie; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; quand elles seront cuites, vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

### *Usage du cuisseau de veau.*

Le cuisseau, qui comprend la rouelle et le jarret, est, pour ainsi dire, l'ame de la cuisine, puisque l'on en tire :

*Le jus de veau*, — *les restaurans*, — *les coulis bourgeois*, — *les coulis de perdrix*, — *les coulis de bécasses*, — *et toute sorte de sauces*; comme *sauce au brochet*, — *sauce à la carpe*, — *sauce à l'anguille; et toute sorte de petites sauces du meilleur et du plus nouveau goût.*

Elle donne du corps à plusieurs petites braises; à faire des farces et des pâtés gros et petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret sert à faire de la gelée de viande pour les malades.

### *Rouelle de veau entre deux plats.*

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat, lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre.

Mettez le veau dans une casserole bien couverte; faites-le cuire dans son jus avec un ognon, deux racines; quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sauce qu'il a rendu, et la servez sur votre morceau de veau. Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre sauce; elle n'en sera que meilleure.

### *Fricandeau de veau à la bourgeoise.*

Prenez une tranche de rouelle de veau épaisse de

deux doigts, que vous piquez par-dessus avec du petit lard; faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, et la mettez ensuite cuire avec du bouillon, et un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la sauce; passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez ensuite réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus; vous y mettrez votre fricandeau pour le glacer; quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez-le sur le plat que vous devez servir; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis et très-peu de bouillon; goûtez si cette sauce est de bon goût, et servez sous le fricandeau; servez dessous un ragoût de farce à l'oseille.

Tous les fricandeaux se font de même.

### *Noix de veau aux truffes et à la bonne-femme.*

Prenez trois noix de veau que vous unissez en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine; il faut les larder par-tout avec des lardons de lard et des truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule et truffes hachés; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites et la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis, faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, et la servez sur les noix de veau.

### *Epaule de veau; comment l'accommoder.*

Elle se sert ordinairement cuite à la broche, dans son jus, ou une poivrade liée.

### *Epaule de veau à la bourgeoise.*

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux ognons et deux racines

coupées en tranches, trois clous de girofle; un morceau de beurre; couvrez la terrine avec un couvercle, et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau; mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

### *Du collet de veau ou carré.*

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons, vous le coupez par côtes; ôtez-en les os d'en-bas: il faut laisser la côte; vous le servez cuit sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

### *Carré de veau à la bourgeoise.*

Coupez une demi-livre de lard en lardons, et les mêlez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; lardez avec le tout le filet d'un carré de veau; après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite, avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'ognons, zestes de carottes et panais: faites-le suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie: faites-le cuire à petit feu; la cuisson faite et la sauce courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré. Si vous voulez servir ce carré froid, en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par-dessus sans dégraisser; mettez refroidir: vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

### *Carré de veau à la broche aux fines herbes.*

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement; mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout

haché très-fin, sel, gros poivre, muscade râpée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré; mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, de façon que les petites herbes ne puissent point sortir; ficelez-le; faites-le cuire à petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine: un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir sous le carré; avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre, et y mêler un jaune d'œuf pour frotter le dessus du carré, et le paner de mie de pain: faites prendre une belle couleur; vous pouvez encore le servir sans être pané, si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

*Côtelettes de veau à la poile.*

Il faut couper le collet par côtes, ôter les os et ne laisser que la côte; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron, la peau ôtée; couvrez avec une barde de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude; quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, et les dressez dans le plat que vous devez servir; ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, et mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu et la servez sur les côtelettes. Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poile de cette façon.

*Côtelettes de veau à la cuisinière.*

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les appropriez; mettez dans le fond d'une casserole un

quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre et les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans le jus, en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson une liaison de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée; détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, et y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes : vous y mettrez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

### *Côtelettes de veau au vert-pré.*

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine mouillée avec du bouillon, un verre de vin blanc; assaisonnez de se gros poivre, faites cuire à petit feu et dégraissez; à cuisson faite, et courte sauce, mettez-y gros comme une noix, de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau : faites lier la sauce; en servant, un jus de citron ou un filet de vinaigre.

### *De la moelle dite amourette.*

La moelle que l'on appelle amourette, se sert marinée et frite pour entremets. Voyez *Cervelles de bœuf frites*, p. 28.

### *Queues de veau de plusieurs façons.*

Elles se servent en hochepot comme la queue de bœuf; la seule différence est de mettre vos légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

### *Queues de veau à la Sainte-Ménehould.*

Prenez trois queues de veau que vous coupez en

deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un ognon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites et qu'il reste très-peu de sauce, retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec : il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre ; mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau et les panez à mesure avec de la mie de pain ; mettez-les sur le plat que vous devez servir et leur faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière ; servez-les avec une sauce piquante comme la première que vous trouverez à l'article des *Sauces*, page 245.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller et les servir avec la même sauce.

*Pour les queues de veau aux choux et au petit lard*, voyez *Queues de mouton*, page 61.

## *Casserole.*

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu ; quand il est presque cuit, bien épais et fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou d'une faïence qui aille au feu ; mettez sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble ; il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, et assaisonnées de bon goût ; couvrez tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande ; unissez avec un couteau, mettez votre plat sur une cendre chaude ;

couvrez avec un couvercle de tourtière, un bon feu dessus; vous le laissez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée; en servant, vous renverserez la graisse qu'il peut y avoir, et servirez à sec; ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

### *Rissoles.*

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces, comme celles aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viandes cuites à la broche, que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois, passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau et du sel fin, pétrissez-la et la battez avec le rouleau aussi mince qu'une pièce de vingt-quatre sous; mettez votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez dessus une abaisse de pâte pareille à celle de dessous et légèrement mouillée; pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

### *Hachis de toute sorte de viandes.*

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, et même de plusieurs mêlées ensemble, si vous n'en avez point assez d'une même sorte; hachez-les très-fin; mettez dans une casserole un morceau de beurre,

persil, ciboule, deux échalotes aussi hachées très-fin ; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un demi-verre de bouillon et autant de jus, sel, gros poivre ; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu ; et pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis ; si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pineées de chapelure de pain bien fines ; en servant le hachis, vous y mettrez à l'entour des croûtons de pain frit, comme aux épinards.

# CHAPITRE VI.

## DU COCHON.

Le cochon est d'un goût fort agréable, on ne saurait travailler la cuisine à son point sans en faire usage ; eependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, diffieile à digérer, et lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

### *De la tête de cochon.*

Elle se met en hure de sanglier. Faites-la brûler à un feu elair sur le fourneau bien ardent, et la frottez à foree de bras avec une brique, et ensuite avec un couteau. Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié sans ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard : assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché. Enveloppez-la avec un linge blanc, fieelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec du bouillon ;

vin rouge, un gros bouquet garni, ognons, racines, sel et poivre. Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise, et la servez sur une serviette pour entremets du milieu. Elle se sert encore en ballon.

*Des oreilles, de la langue et des pieds de cochon.*

Les oreilles se font cuire à la braise faite comme celle de la tête : quand elles sont cuites, il faut les paner et les faire griller ; servez-les à sec.

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, et pour le mieux, elle se mange salée et fumée.

*Pieds de cochon à la Sainte-Ménehould.*

Enveloppez des pieds de cochon avec des bandes de toile fine ; mettez-les dans une marmite avec sel, poivre en graines, clous de girofle, thym, laurier, persil, ciboule, des carottes et des ognons, une demi-bouteille de vin blanc, qu'il y ait beaucoup de mouillement, laissez-les mijoter continuellement pendant vingt-quatre heures, et les laissez refroidir dans leur cuisson ; développez-les et les ressuyez ; vous les ferez griller à petit feu après les avoir assaisonnés de gros poivre et panés, servez à sec.

*Rognons de cochon au vin de Champagne.*

Mettez dans une casserole, sur un feu vif, un morceau de beurre, des petits ognons, de l'échalote et du persil hachés très-fins, sel, poivre et les rognons émincés ; sautez-les sans discontinuer pour qu'ils ne s'attachent pas. Quand ils seront presque cuits, ajoutez un peu de farine et remuez ; mettez-y un verre de vin de Champagne ; ne les laissez plus bouillir, et servez.

*Des jambons ; comment les accommoder.*

La cuisse et l'épaule se mettent en jambons ; il faut les saler et fumer. Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel et du salpêtre, et toute sorte d'herbes odoriférantes, comme thym, lau-

rier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, genièvre, que vous mouillez avec moitié eau et moitié lie de vin ; laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant au moins vingt-quatre heures ; vous la passez au clair et mettez tremper les jambons dedans pendant quinze jours. Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter ; après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée. Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin et du vinaigre, et mettrez par-dessus de la cendre. Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne ; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, et que vous les jugerez assez dessalés ; enveloppez-les d'un torchon blanc, et les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon ; mettez-y deux pintes d'eau et autant de vin, racines, ognons, un gros bouquet garni de toute sorte de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu. Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, vous le retirez ensuite et en levez doucement la couenne sans ôter de la graisse ; mettez par-dessus la graisse du persil haché avec un peu de poivre, et après de la chapelure de pain, passez par-dessus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse et prenne belle couleur. Servez à froid, sur une serviette, pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux et petits, vous pouvez les faire cuire à la broche et les servir chauds ou froids pour entremets; faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

## *Echiné à la broche.*

Coupez-le en carré et lui laissez l'épaisseur d'un doigt de graisse, ciselez cette graisse et embrochez

le carré, il lui faut deux heures de cuisson; vous le servirez pour rôt, ou pour entrée avec une sauce piquante.

### *Filet de cochon.*

Piquez de lard fin des filets mignons que vous laisserez dans leur longueur et d'une forme ronde; mettez dans une casserole, des tranches de lard et de veau, carottes, ognons, deux clous de girofle, un bouquet garni, et les filets par-dessus; couvrez-les d'un rond de papier beurré, et ajoutez une demi-cuillerée à pot de bouillon; faites-les mijoter pendant une heure avec du feu dessus pour les glacer; égouttez-les et servez avec tels légumes ou sauce que vous voudrez.

### *Côtelettes de porc-frais en ragoût.*

Coupez en côtelettes un carré de porc-frais, mettez-le cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel et de poivre, un riz de veau blanchi, coupé en dés, mettez-les dans une casserole avec champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre, passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, et du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire et réduire à courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; et quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez les ris, foies et champignons avec le même assaisonnement.

### *Comment faire le petit-salé de cochon.*

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit-salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, et prenez du sel pilé; sur quinze livres

mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau; quand il est plein, bouchez-le bien, de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en servir au bout de cinq à six jours; si vous voulez le garder long-temps, vous y mettrez un peu plus de sel; observez que, plus le salé est nouveau, meilleur il est; vous vous en servez ensuite soit pour manger avec de la purée de pois ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets : de quelque façon que vous l'employiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez à manger avec; et si votre salé avait pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède avant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

### *Comment faire le lard et le sain-doux.*

Prenez le lard sur le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave, et y mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard; après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettez l'un sur l'autre, chair contre chair; mettez des planches sur le lard et des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme. Vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, et le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire ôté les peaux qui s'y trouvent; coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron, avec un demi-setier d'eau, un ognon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point commencent à se colorer, pour lors vous le retirerez du feu, le laisserez refroidir à moitié, et le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au frais.

### *Boudin de cochon et de sanglier.*

Prenez de l'ognon que vous hachez, et le faites cuire avec un peu d'eau et de la panne; quand il est bien cuit et qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés; mettez-la dans la casserole où est votre ognon, avec du sang et le quart de crême, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins; ne les emplissez pas trop, dans la crainte qu'ils ne crèvent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans de l'eau bouillante; il faut un quart d'heure pour les cuire; pour savoir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, et le piquerez avec une épingle; si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits, mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir. La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

### *Boudin blanc à la bourgeoise.*

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, et y mettez ensuite une bonne poignée de mie de pain. Passez à la passoire; faites bouillir le tout ensemble en le tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait et qu'elle soit bien épaisse; mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'ognons en petits dés, et les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre; ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les ognons; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crême; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices; prenez des boyaux de cochon bien

lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout. Quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; il ne faut qu'un quart d'heure, ce que vous connaîtrez en les piquant avec une épingle ; il en sortira de la graisse ; retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter et les faites griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chauds.

### *De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin.*

Vous prenez de l'ognon que vous coupez en petits dés, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poile sur le feu, avec du beurre ou du sain-doux ; tenez votre ognon fort gras ; quand il est cuit, mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel et de poivre. Si cette façon n'est point aussi appétissante que le boudin, le goût en est de même, et se trouve fait dans le moment sans dépense.

### *Façon de faire toute sorte de cervelas.*

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre et la plus entrelardée; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lièvre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard; vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous jugerez devoir faire ; hachez-la et mettez avec un peu de persil, ciboules hachées, sel, épices mêlées; prenez des boyaux, de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande, et les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours, et les faites ensuite cuire deux ou trois heures, sui-

vant leur grosseur, dans un bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelas à l'ognon, vous prendrez des ognons suivant la quantité de viande que vous aurez ; il faut les hacher et les faire cuire avec du lard fondu ou du sain-doux. Quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, et finissez vos cervelas, comme il est dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande, et y mettrez ensuite des truffes sans les faire cuire, et finirez vos cervelas de la même façon.

### *Façon de faire toute sorte de saucisses.*

Prenez de la chair de porc où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la et y mettez persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel et fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugerez à propos, comme truffes, échalotes. Si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair, suivant la quantité que vous voulez ; à l'échalote, vous en mettrez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc, et les grillez de la même façon.

### *Andouilles de cochon.*

Prenez des boyaux gras de cochon ; après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y ait un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour faire prendre leur goût de charcuterie ; vous prenez une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets ; assaisonnez le tout ensemble avec du sel et fines épices, mêlez avec un peu d'anis, remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers,

de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant, s'ils étaient trop pleins : ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau et moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson ; vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

### *Jambon en cingarat.*

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une casserole ou dans une poile avec un peu de gras de jambon ou du lard ; faites cuire à petit feu ; quand il est cuit vous dressez le jambon dans un plat et mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre et du poivre concassé ; il faut détacher ce qui reste dans la casserole en remuant votre sauce avec une cuiller, et la servez sur le jambon.

### *Cochon de lait rôti.*

Le cochon de lait se fait cuire à la broche ; quand il est bien échaudé et troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules et à la cuisse pour qu'elle ne se déchire point ; quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante ; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit et n'a plus le même goût. Lorsqu'il a été desservi vous pouvez en faire une blanquette avec du vin blanc et un assaisonnement un peu relevé.

### *Cochon de lait par quartier au père Douillet.*

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, ognons, racines. La viande étant cuite, passez le bouillon au tamis ; mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur avec quatre grosses écrevisses et le bouillon que vous avez passé ; ajoutez-y une

chopine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-le cuire pendant une heure et demie; ensuite vous passez la cuisson dans un tamis, dégraissez-la et la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, et six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; quand elle est bien claire et qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous, les pates en l'air, avec des branches de persil vert; versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais. Quand la gelée est bien prise vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude et le renversez promptement sur le plat que vous devez servir, et une serviette dessous.

### *Cochon de lait en galantine.*

Quand il est bien échaudé, il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, et mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un écu de six francs, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard et d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle et le faites cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, ognons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, et le servez froid pour entremets. Toute sorte de galantines se fait de même.

### *Cochon de lait en pâté froid.*

Pour faire ce pâté froid, voyez l'article des *Pâtés*, page 229.

*Fromage de cochon.*

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair et le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces ; faites-en autant du lard ; mettez le maigre sur un plat à part bien étendu et le gras dans un autre ; coupez les oreilles aussi en filets ; assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, de gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très-fin ; deux gousses d'ail, quatre échalotes, aussi hachées; une demi-poignée de persil en feuilles entières ; mettez la peau de la hure dans une casserole ronde ; arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de vinaigre et quelques tranches de jambon, des feuilles de persil arrangées proprement; continuez de cette façon jusqu'à la fin ; cousez la couenne et la plissez en bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrerez fort avec de la ficelle ; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'ognon, racines, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre ; lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez et le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur et bien rond; couvrez-le avec un couvercle et un poids très-lourd dessus, pour lui faire prendre la forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid ; vous le servirez pour gros entremets.

# CHAPITRE VII.

## DE L'AGNEAU.

L'AGNEAU n'est bon qu'au mois d'avril, encore faut-il qu'il ait deux mois et demi, et qu'il soit bien gras ;

comme la chair en est fade elle demande un assaisonnement piquant.

*Issues d'agneau à la bourgeoise.*

Sous le nom d'issues, l'on comprend la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

Vous ôtez les mâchoires et le museau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issue coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, et cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, et faites lier votre sauce sur le feu; mettez-y après un filet de verjus, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour, et la sauce par-dessus.

*Têtes d'agneaux de plusieurs façons.*

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires et le museau; faites-les blanchir et cuire dans une braise blanche, comme les oreilles de veau, page 66. Vous la mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, ognons, du verjus en grain ou la moitié d'un citron coupé en tranches. La peau ôtée, faites-les cuire à petit feu; quand elles sont cuites, découvrez les cervelles et les dressez dans le plat que vous devez servir, et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte; ou, pour le plus simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson; prenez garde qu'il ne soit trop salé, délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu et servez sur les têtes. Vous pouvez encore, à la place de sauce, y mettre un ragoût de côtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes. L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

### *Quartier d'agneau; comment le servir.*

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière. Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt. Vous le servez aussi en fricandeau. Voy. *Fricandeau*, p. 82. Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller et l'étendez sur l'agneau. Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braise avec un ragoût de cornichons. Vous en faites aussi des entrées à l'anglaise en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles de mouton, et le reste du quartier, vous le faites cuire à la broche; quand il est froid, vous en faites un hachis et les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi. Quand il est cuit à la broche et qu'il a servi déjà sur une table, vous le coupez par filets et le mettez en blanquette ou à la béchamel.

### *Tranche d'agneau.*

Coupez un filet par tranches; mettez-y du sel et du poivre, faites-les frire; posez-les sur un plat et versez du beurre dessus; faites une sauce avec un peu de farine, du bouillon de bœuf, un peu de saumure de noix; faites bouillir en remuant toujours; versez sur les tranches, servez garni de persil frit.

### *Rosbif d'agneau à l'anglaise.*

Il faut commencer par faire rôtir les deux quartiers de devant; levez-en les épaules, coupez les poitrines sans toucher aux côtes; faites-les cuire dans une braise et laissez-les refroidir ensuite; vous les couperez par petits morceaux, trempez-les dans une bonne sauce, panez-les et les faites frire. Coupez proprement les côtelettes, sautez-les dans du beurre fondu et les glacez; faites une blanquette avec les épaules rôties que vous aurez coupées par morceaux; arrangez les côtelettes et les poitrines sur un plat, et la blanquette dans le milieu.

### *Du quartier d'agneau de derrière.*

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche ; il se met aussi farci en dedans, cuit à la braise et servi avec un ragoût d'épinards. Cuit à la braise et refroidi, vous en tirez des filets que vous mettez en blanquette ou à la béchamel, comme il est dit ci-devant.

### *Usage des ris d'agneaux.*

Ils se servent de la même façon que les ris de veau Voy. *Ris de veau*, page 72.

### *Pieds d'agneau gratinés.*

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux, et dix-huit ou vingt petits ognons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage râpé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs ; mêlez le tout ensemble et l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir : mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire et un peu attacher ce gratin ; dressez-y dessus les pieds d'agneaux entremêlés de petits ognons ; faites encore un peu mijoter sur le feu ; après vous en égouttez la graisse, et servez dessus une bonne sauce de blanc de veau. La langue, les pieds et la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

---

# CHAPITRE VIII.

## DE LA VOLAILLE.

### *Manière de trousser la Volaille.*

QUAND la volaille a été bien plumée, il faut commencer par la flamber sur un fourneau ardent ou une feuille de papier ; passez-la vivement pour ne brûler que les poils qui restent ; faites chauffer les pates sur le feu pour en retirer la peau, et coupez-

en le bout; si vous la destinez pour rôtir, cette préparation n'est pas nécessaire, il faut seulement couper le bout des pates; ensuite vous la poserez sur une table et vous couperez un peu de la peau du cou près du dos; détachez le boyau et le cornet, passez l'index par le trou du boyau, et détachez le foie et le gésier que vous ferez sortir par l'autre extrémité de la volaille; fendez l'anus ou pour le mieux faites une incision sous la cuisse gauche, et retirez les boyaux, le gésier et le foie qui viendront aisément; prenez garde de déchirer les poumons ou de crever le fiel, eela gâterait la volaille; retournez la pointe des ailes sur le dos et faites passer le cou et la tête sous l'aile gauche; salez le foie et en ôtez le fiel, remettez-le dans le corps; embrochez la pièee, passez la brochette de fer par le bec de la volaille et lui faites traverser le gros de la cuisse et la grande broche, qu'elle ressorte par l'autre cuisse; allongez les pates sur la broche; liez-les dessus près du croupion avec une petite ficelle; faites-la revenir à une des pointes de la brochette; arrêtez-la et la repassez sur le dos à l'autre pointe; faites un tour pour contenir les ailes, nouez la ficelle et la coupez; si cette volaille est pour bouillir, faites entrer les pates dans le corps; assujétissez les cuisses avee une broehette ainsi que les ailes; faites quelques tours de ficelle pour contenir le tout; tous les oiseaux, soit volaille, ou gibier, se troussent de la même manière; si les différentes espècesyapportent quelques changemens, ils sont de peu d'importance, une explication plus longue deviendrait diffuse. Nous nous réservons d'indiquer à chaque article tout ee qu'il est utile de savoir.

### *Pour trousser les lièvres, lapins,* etc.

Coupez les quatre pattes à la jointure; posez l'animal sur une table et l'étendez sur le dos; passez la pointe d'un couteau dans l'anus et le fendez en

long d'un pouce et demi ; cette fente vous servira à y faire passer les cuisses; dépouillez la queue et rabattez la peau sur le dos; prenez les cuisses de la main gauche en vous servant d'un torchon blanc; tirez la peau de la main droite, prenez garde de la crever. Si quelque chose vous arrête, coupez légèrement avec un couteau; on coupe les oreilles du lapin, mais on a soin d'écorcher celles du lièvre; si vous le destinez à rôtir, il ne faut pas couper les pates ; laissez les bouts sans les dépouiller, fendez la peau du ventre et retirez les tripailles et le foie, ôtez-en le fiel, mettez à part le sang ; on coupe le gibier par membre pour en faire des ragoûts ou bien on le fait rôtir bien étendu sur la broche, et assujéti par des brochettes et de la ficelle; placez une brochette qui traverse les oreilles pour les faire tenir droites. On peut arranger un jeune faon de la même manière.

### *Différentes façons de poulet.*

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine et les poulets communs. Le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé. Le poulet aux œufs est après. Le poulet gras, qui est le plus fort, est très-estimé quand il est choisi bien blanc en chair et graisse.

### *Fricassée de poulets.*

Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez et videz ; coupez-les par membres et les mettez tremper dans une eau un peu tiède pour les faire dégorger; vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer; les gésiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pates que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau ; il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête : vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire; mettez-les dans une casserole avec un morceau de

beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon, si vous en avez; passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; vous y mettez une bonne pincée de farine et mouillez avec un peu d'eau chaude; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire et réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tournerait; mettez-y un jus de citron ou un filet de vinaigre; dressez votre fricassée, les abattis dans le fond, les cuisses et les ailes dessus, arrosez partout avec la sauce et les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

### *Fricassée de poulets à la Bourdois.*

La fricassée de poulets à la Bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence que, quand elle est dressée sur son plat, vous la panez de mie de pain; mettez sur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois, faites prendre une couleur dorée sous un couvercle de tourtière ou dans un four; servez chaudement. Cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

### *Poulet à la tartare.*

Flambez et videz-le, faites-le refaire sur le feu et le coupez par moitié; cassez-lui un peu les os et le faites mariner avec de bon beurre frais que vous faites fondre; mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre et le panez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, et servez à sec, ou avec une bonne petite sauce claire.

## *Poulet à la poile.*

Flambez et épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les et les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce, dégraissez avant que de servir.

## *Poulets à l'estragon.*

Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche; hachez-le fin après l'avoir pressé; flambez et épluchez deux poulets, videz-les et en prenez les foies que vous hachez et les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre; mettez cette petite farce dans le corps des poulets; mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pates pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre; mettez une barde de lard sur l'estomac et les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux fois gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets.

## *Poulet sauté.*

Employez de préférence un poulet à la reine, coupez-le par membres et le mettez dans une casserole sur un grand feu avec un morceau de beurre, des champignons, du sel et du poivre, un bouquet garni; sautez votre poulet pendant dix minutes sans

le quitter un instant ; mettez-y alors un peu de farine, mêlez-la bien avec le poulet ; ajoutez un verre de bouillon ou d'eau et remuez jusqu'au premier bouillon, ne le laissez pas davantage sur le feu, et Servez avec liaision de jaunes d'œufs, jus de citron.

### *Poulets au roux.*

Coupez des poulets par membres et les faites revenir dans un petit roux avec des petits ognons, des champignons, un bouquet garni, du sel et du poivre ; quand ils sont à moitié cuits, ajoutez quelques culs d'artichauts : vous dégraisserez la sauce avant de servir.

Les poulets, piqués de lard, cuits à la braise et glacés, peuvent être servis en fricandeau.

### *Poulets au verjus de grains.*

Flambez, épluchez et videz les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, et faites cuire à la broche, mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux ognons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit coloré, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire et réduire à moitié, passez au tamis ; prenez une bonne poignée de verjus en grains bien verts, ôtez-en les pepins et les faites blanchir un instant à l'eau bouillante ; retirez-les pour les égoutter, mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir, en tournant toujours ; aussitôt que la sauce s'épaissit, ôtez du feu, servez sur les poulets.

### *Poulets à la gibelote.*

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec les abattis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous

de girofle, un peu de beurre; passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce.

*Poulets aux petits pois.*

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié jus et moitié bouillon; faites cuire et réduire à courte sauce; ne mettez du sel qu'un moment avant de servir; un peu de sucre, si vous le voulez.

*Poulets en hatelet.*

Prenez des poulets rôtis que l'on a desservis de la table, vous les coupez par membres, et embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, panez-les et les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repanez-les et les faites griller à petit feu, en les arrosant légèrement avec un peu d'huile. Servez à sec ou avec une sauce claire.

*Des poulets marinés.*

Coupez-les par membres et les faites mariner et frire, comme il est dit pour la poitrine de veau, page 76.

*Poulets en pain.*

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau; ficelez-les en les arrondissant, et les enveloppez de lard et d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'espagnole.

### *Poulets à la Sainte-Ménehould.*

Flambez, videz et troussez les pates dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu, et attachez la sauce autour des poulets; ensuite vous tremperez les poulets dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre et les repanez, faites-les griller d'une couleur dorée, servez-les à sec ou avec une sauce claire un peu piquante.

### *Manière de servir les poulets gras aux œufs et à la reine.*

Ils se préparent tous de la même façon, et se servent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; pour être cuits à leur point, cela se connaît au doigt et à l'œil; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est temps de les retirer du feu. Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toute sorte de rôts doit se faire cuire et connaître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du temps qu'il faut de plus au feu, suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde sait faire cuire des viandes à la broche, et peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson; c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est de là que dépend une partie de la bonté des viandes, comme aussi d'être trop mortifiées ou pas assez.

### *Poulets en entrées de broche de différentes façons.*

Si vous voulez servir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon: vous les flambez à la flamme d'un fourneau; videz-les et leur mettez dans le corps un peu de lard

râpé, et le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachés, très-peu de sel; cousez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne se colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos,

Comme, *Sauce à la ravigote, — sauce à l'espagnole, — sauce à la sultane, — sauce à l'allemande, — sauce à l'anglaise, — sauce à la carpe, — sauce blanche aux câpres et anchois, — sauce à l'italienne, — sauce aux petits œufs, — sauce piquante, — sauce à la reine.*

Ou toute sorte de ragoûts, comme *aux truffes, — aux mousserons, — aux morilles, — aux petits ognons, — à la passe-pierre, — au ragoût de foie gras, — aux concombres, — aux cardes, — aux écrevisses, — aux pistaches, — aux cornichons, — aux huîtres.*

### *Poulets aux croûtons.*

Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leur foie et les faites cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon: Vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croûtons de pain proprement; mettez-les égoutter, et dans cette même huile, vous ferez cuire deux ognons coupés en filets: quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalotes, un foie de volaille, le tout haché, et mouillerez avec un verre de vin blanc et une cuillerée de coulis; dégraissez la sauce et l'assaisonnez de sel et poivre con-

cassé ; faites-la cuire à petit feu un quart d'heure, servez les poulets et les croûtons à côté.

*Usage du coq et de la poule.*

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon et de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, et à faire du blanc-manger. Ils sont aussi excellens pour faire de bon consommé, et donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces et ragoûts.

---

## DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

Le dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé, pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté. Quand il est cuit et refroidi, ce que l'on a desservi de la table vous sert à faire différentes entrées. — Vous le coupez par filets et le servez en blanquette. — Une autre fois à la béchamel. Voyez *Poularde à la béchamel*, page 121. — Les cuisses se servent sur le gril, avec une sauce Robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Faites-le cuire de la même façon, et servez avec les mêmes sauces et ragoûts.

*Cuisses de dindon à la crême.*

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche, que l'on a desservi de table, il ne faut point les larder ; si elles sont crues, vous les lardez en travers avec du gros lard ; faites-les cuire dans une Sainte-Ménehould, faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail ; deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-setier de lait ; tournez sur le feu jusqu'à ce que cela

bouille, mettez-y les cuisses de dindon, et faites bouillir à très-petit feu ; quand elles fléchiront sous le doigt, vous les retirerez pour les égoutter ; prenez le gras de la Sainte-Ménehould, et y trempez les cuisses ; panez-les tout de suite ; faites-les griller à petit feu, en les arrosant légèrement du restant du gras où vous les avez trempées ; mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre ; faites chauffer : servez sur les cuisses.

### *Dindon à la poile.*

Flambez et épluchez un dindon, aplatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pâtes et le mettez dans une casserole, avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites-le refaire et le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre ; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez et mettez du coulis dans la sauce pour la lier. Les poulets et poulardes se préparent de même.

### *Dindon en galantine.*

Flambez et videz un gros dindon, désossez-le à forfait, pour en faire une galantine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galantine, page 99.

### *Abattis de dindon en fricassée au blanc ou au roux.*

Prenez un ou deux abattis de dindon, qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier ; échaudez le tout et l'épluchez ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons ; passez le tout sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et ré-

duire à courte sauce; quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir; en servant, un filet de vinaigre ou de verjus; si vous le mettez au roux, après l'avoir fariné, mouillez moitié bouillon et moitié jus; laissez réduire à courte sauce. Si vous voulez mettre un abattis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, et un bon morceau de beurre, farinez et mouillez moitié bouillon et moitié jus, laissez cuire et réduire à courte sauce. Vous pouvez aussi les accommoder aux navets, comme le haricot de mouton.

### *Abattis de dindon en haricots.*

*Voyez haricot de mouton*, page 48.

### *Différentes façons d'accommoder les vieux dindons.*

Ils servent à faire des daubes; vous les plumez, videz et troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise; vous les lardez de gros lardons; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalotes, le tout haché; mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur; mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, ognons, un bouquet garni, sel, poivre; faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir; étendez-la sur le dindon; si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps. Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil vert. Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brezolle, fricandeau, des entrées à la bourgeoise, entre deux plats comme les noix de veau.

### *Cuisses de dindon accompagnées.*

Faites dégorger un ris de veau et blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dés, avec beaucoup de champignons coupés aussi en dés; maniez-les ensemble avec du lard râpé, persil, ciboule, basilic,

échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; ayez deux cuisses de dindon crues, bien épluchées et désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la pate que vous laissez; mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement, cousez-les pour que rien ne sorte, et les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel, couvrez-les de bardes de lard et les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites et qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, ôtez les bardes et le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier; si vous n'en avez point, vous y mettez un peu de beurre manié avec une pincée de farine et un peu de persil blanchi haché; faites lier sur le feu, et servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

*Dindons à l'escalope.*

Du dindon dont vous avez ôté les cuisses pour les préparer comme il est dit à la façon précédente, il vous reste les ailes et l'estomac pour faire l'escalope; la carcasse, on la met dans le pot pour manger au gros sel; prenez donc les ailes et l'estomac, que vous coupez très-minces en filets, et les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre; il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalote, basilic, champignons, le tout haché fin, sel, gros poivre, et un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard, faites cuire à petit feu. A moitié de la cuisson, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, et dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes; si vous avez du coulis, vous en mettez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

*Ailerons en fricassée de poulets.*

Après avoir échaudé des ailerons, fait blanchir, et

bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulet, page 104.

### *Ailerons en fricandeau.*

Prenez dix ou douze ailerons de dindons, ou quinze de poulardes, que vous échaudez et épluchez, piquez-les de petits lardons, ensuite vous les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, et les faites cuire comme le fricandeau à la bourgeoise, p. 82.

### *Ailerons à l'espagnole.*

Après qu'ils sont blanchis et épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier; essuyez les ailerons avec un linge blanc: servez la sauce dessus.

### *Ailerons à la purée verte.*

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si vous voulez; vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboules et du persil, passez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée de la cuisson des ailerons pour lui donner du goût, servez la purée sur les ailerons et le petit lard dans une terrine; que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

### *Ailerons à la purée de lentilles.*

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboules ni de persil dans la cuisson des lentilles.

### *Ailerons aux petits ognons.*

Faites un ragoût de petits ognons comme il est

expliqué ci-après. Mettez les ailerons dans une casserole, avec un peu de bouillon, un bouquet garni, du sel, gros poivre; faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson et passez au tamis; mettez-la dans le ragoût d'ognons, pour lui donner du corps; servez à courte sauce sur les ognons.

*Ailerons au vin de Champagne.*

Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bouillon; faites-les cuire à petit feu; lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la et la passez au tamis: servez sur les ailerons bien essuyés de leur graisse. Etant cuits de cette façon sans y mettre de vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

*Ailerons à la Sainte-Ménehould.*

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les ailerons, comme si vous les glaciez, mettez-les refroidir et les trempez dans un peu d'huile, panez-les de mie de pain: étant panés, arrosez-les avec un peu d'huile, et les faites griller de belle couleur; servez sans sauce, ou, si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût. Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des ailerons qui ont déjà été servis sur la table. De quelque façon que vous les mettiez, en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y un peu de sel pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

### *Des pates de dindons.*

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 26, avec un bon assaisonnement. Quand elles sont cuites et refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson; panez-les et les faites griller de belle couleur; servez-les à sec pour entremets. Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, et servez garni de persil frit: plusieurs mettent une farce autour des pates avant de les servir.

### *Dindons en pain.*

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau. Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foie gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dés; maniez avec sel, fines épices, persil, ciboule hachés; cousez le dindon et lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, et l'enveloppez d'un morceau d'étamine. Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut; mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes. Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite et le tenez chaudement; passez ce bouillon dans une casserole, après l'avoir dégraissé; faites-le réduire en petite sauce, et y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle et les bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, et servez la sauce par-dessus.

### *Du pintadeau et de la pintade.*

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde; le pintadeau, vous le piquez et le faites cuire à la broche pour un plat de rôt, comme le faisan.

# DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

## *Manière de les servir.*

La poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le temps du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonné de sel et de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons et gros poulets servent à mettre dans beaucoup de ragoûts et à faire des entremets particuliers. Vous les faites cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard et panés de mie de pain; servez-les avec une sauce bachique. Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile; faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus, et dessous un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les en papillote ou en ragoût.

## *Poulardes de plusieurs façons.*

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes. Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche et se servent avec les mêmes sauces et ragoûts que les poulets en entrée de broche. *Voy.* Poulets, page 111.

Observez la même chose pour les chapons.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toute sorte de braise: vous les mettez en fricandeau (Voy. *Fricandeau de veau*, p. 82), ou à la tartare, ou au gros sel. Vous les flambez, videz et troussez les pates en dedans après les avoir fait blanchir un instant; mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc; ficelez-le et mettez-le cuire dans la marmite; quand il fléchit sous le doigt, en tâtant à la cuisse, retirez-le, et servez avec un peu de bouillon et de gros sel par-dessus.

## Poularde au riz.

Ficelez une poularde et la mettez dans une casserole avec du bouillon; faites-la bouillir et écumer, ajoutez-y un quarteron de riz bien lavé, deux carottes entières, un bouquet de persil et de ciboule, faites cuire à petit feu; avant de servir, retirez les carottes et le bouquet, ajoutez un peu de gros poivre et du sel s'il est nécessaire.

## Poularde entre deux plats.

Flambez, videz et troussez les pates dans le corps; faites-la refaire dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, la poularde dessus avec son assaisonnement, et la couvrez de bardes de lard; faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude. Quand elle est cuite, dégraissez la sauce et la passez au tamis; mettez-y une cuillerée de coulis et un filet de verjus; goûtez si la sauce est de bon goût, et servez sur la poularde.

## Poularde à la persillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche, et qui ait été déjà servie sur la table; si elle est entamée, cela n'y fait rien; coupez-la par membres et la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon et du coulis, sel, un peu de gros poivre. Quand elle est cuite, et la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait cuire un moment dans de l'eau; avant que de le hacher il faut le bien presser; en servant, mettez-y un filet de verjus.

## Chipoulate de plusieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux, ne prenez que des ailerons de dindons ou de pou-

lardes, suivant la saison : vous avez six saucisses de la longueur du doigt, du petit lard en tranches, de petits ognons blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec un peu de bouillon et enveloppé de bardes de lard dessus et dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes ; quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, et vous le dresserez ensuite dans le plat que vous devez servir : vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis; mettez-y une cuillerée de coulis pour donner goût, et la servez par-dessus. Les ailerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux de dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

*Poularde aux ognons.*

Prenez une bonne poularde qui soit tendre ; après l'avoir flambée, épluchée et vidée, prenez son foie que vous hachez et mettez avec du lard râpé, persil, ciboule et champignon, le tout haché, assaisonné de sel et de poivre ; mêlez bien cette farce et farcissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point ; faites-la cuire à la broche ; enveloppée de lard et de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits ognons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits ognons blancs et leur coupez un peu le bout de la tête et de la queue ; faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les et les mettez dans l'eau fraîche pour leur ôter la première peau ; vous les faites cuire ensuite dans du bouillon ; quand ils sont cuits et égouttés, mettez-les prendre goût dans un coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, et servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

*Poularde aux ognons d'une autre façon.*

Faites-la cuire à la broche ou à la braise comme

la poularde entre deux plats ; mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'ognons pour lui donner du corps.

### *Poularde à la matelote.*

Prenez une poularde que vous flambez et videz ; laissez les ailes et les pates, troussez comme pour mettre au pot ; bardez-la de lard; faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros ognons, cardes et panais proprement coupés, un bouquet de persil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre ; faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les ognons et les racines alentour; servez avec une sauce bien dégraissée ; si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

### *Poularde à la cuisinière.*

Flambez, épluchez et videz une poularde, farcissez-la avec son foie mêlé avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche ; quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf, panez avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, et vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade râpée, faites lier sur le feu.

### *Poularde à la Béchamel.*

Ordinairement on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservie de la table; vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde est presque entière et forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets, mettez

dans une casserole une chopine de crême ou un demi-setier de lait; quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du sel, du poivre, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule; faites bouillir à petit feu une demi-heure; quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir; si la sauce n'était pas tout-à-fait assez liée, vous y mettriez un jaune d'œuf, faites lier sans bouillir; en servant, mettez deux ou trois gouttes de vinaigre.

*Poularde à la Montmorency.*

Il faut piquer le dessus de la poularde; après l'avoir flambée et vidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dés, du petit lard, de petits œufs; cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, et la glacez de même.

*Poularde marinée.*

Flambez, épluchez et videz une poularde; ensuite vous la coupez par membres, et la faites mariner et frire de la même façon que la poitrine de veau. *Voy*. p. 76.

*Poularde à la Sainte-Ménehould.*

Il faut préparer une poularde et la faire cuire de la même façon que les poulets à la Sainte-Ménehould, que vous trouverez ci-devant, page 109.

*Poularde au blanc-manger.*

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait, avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié; passez-le au tamis et y mettez une poignée de mie de pain, remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait; ôtez-le du feu et y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade râ-

pée, cinq jaunes d'œufs crus : mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée et bien épluchée ; cousez-la pour que rien ne sorte, et la faites cuire entre les bardes de lard ; mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre ; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la reine.

### *Poularde en cannelon.*

Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié ; mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite et couvrez le dessus avec une barde de lard, ficelez et faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre ; la cuisson faite, passez la sauce au tamis ; dégraissez-la et y mettez deux cuillerées de coulis ; faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard et les ficelles ; servez la sauce sur les cannelons de poularde.

### *Poularde accompagnée.*

Il faut ôter l'os du briquet de l'estomac ; après avoir vidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des *Ragoûts*, p. 241 ; faites cuire la poularde à la broche, enveloppée de lard et de papier ; servez avec une bonne sauce à l'espagnole ou à la sultane. *Voy.* l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Poularde à la chia.*

La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes ; vous la coupez par tranches et la faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante ; ensuite égouttez-la et la mettez dans une sauce ou coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

### *Poularde en filets.*

Vous prenez de celle que l'on a desservie et la coupez en filets que vous mettez chauffer dans une

bonne sauce liée au roux ou au blanc comme à la béchamel, ou à la sauce à la reine, que vous trouverez à l'article des *Sauces*, page 245.

### *De la poule de Caux ou du coq vierge.*

Ils servent ordinairement pour faire d'excellens plats de rôts ; vous piquez et faites cuire à la broche.

---

## DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

Le caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt : si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces ; faites-le toujours cuire à la broche.

Les canard, caneton, oie et oison s'accommodent de la même façon : on les fait cuire dans une braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toute sorte de fines herbes. Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres ou de pois : vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

### *Canard farci.*

Flambez-le et videz-le par la poche, et le désossez entièrement sans lui percer la peau. Vous commencez à le désosser par la poche, et le renversez à mesure que vous ôtez les os : vous le remplissez après à la moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre ; cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf, de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble ; mettez avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, un demi-setier de crême, mêlez bien le tout ensemble et le mettez dans le corps du canard ; ficelez-le pour que rien ne sorte et le faites cuire à la braise comme la langue de bœuf, p. 26. Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons ; faites cuire des marrons avec un

demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, et servez comme vous le jugerez à propos.

### *Canard en hochepot.*

Flambez, videz et coupez en quatre; faites-le blanchir un quart-d'heure, et cuire dans une petite marmite avec des navets, un quart de chou, panais, carottes, ognons, le tout coupé et tourné proprement, et du bon bouillon; un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne et ficelé, un bouquet garni, peu de sel. Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur la table, vous mettez tous les légumes autour; dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes, faites-le réduire; mettez un peu de coulis et servez à courte sauce sur les légumes et le canard, ayez soin auparavant de goûter si votre sauce est de bon goût.

### *Canard de plusieurs façons.*

Vous faites aussi des canards en globe, à la Bruxelles, des *oies à la broche* farcies de saucisses et de marrons. Il faut faire griller des saucisses et cuire des marrons avant que de les mettre dans le corps.

### *Canard aux navets.*

Prenez un canard que vous flambez et videz: troussez les pates en dedans; après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine; faites-la roussir de belle couleur et mouillez avec du bouillon; vous y mettez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; ayez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettez en même temps; s'ils ne le sont pas, vous les mettez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre

ragoût est bien cuit et bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre, servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche et les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir et cuire avec bon bouillon, jus de veau et coulis; quand votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard.

### *Canard au père Douillet.*

Flambez un canard que vous épluchez et videz; troussez les pattes; mettez-le dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'ognons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, faites cuire à petit feu, lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis et la dégraissez, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, et servez sous le canard. Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant de le faire cuire.

### *Canard à la Bruxelles.*

Il faut le flamber et vider. Mettez dans le corps un salpicon de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé; maniez-le tout de suite avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre; cousez le canard pour que rien ne sorte, et le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac; un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ognons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni; quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

### *Canard en daube.*

Comme l'*Oie à la daube*, ci-après, page 129.

### *Canard en chausson.*

Vous le désossez et farcissez comme le *Canard farci*, page 124 ; ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre : lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

### *Canard à la béarnaise.*

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle ; mettez dans une casserole sept ou huit gros ognons coupés en tranches avec un morceau de beurre ; passez-les sur le feu, en les tournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec la cuisson du canard ; faites cuire les ognons et réduire à courte sauce ; dégraissez-la et y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

### *Canard à l'italienne.*

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre ; mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché ; passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée et passée au tamis ; faites réduire au point d'une sauce ; dégraissez et servez sur le canard.

### *Canard à la purée verte.*

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un

peu de bouillon, un peu de persil, et queues de ciboule; ensuite vous les passez en purée fort épaisse; si ce sont des pois verts, il en faut un litron, mais il ne faut ni persil ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; quand il est cuit; passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée; pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez sur le canard. En faisant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, et vous le servez autour du canard. Toute sorte d'entrées à la purée verte se fait de même.

### *Caneton aux pois.*

Ayez un ou deux canetons échaudés et vidés; troussez les pates de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paraissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine et un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon; mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits; un moment avant de servir, vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

Les oisons se préparent de la même façon.

### *Oie farcie à la broche.*

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos; ôtez la première peau et les mettez sur le feu dans une poile percée, et les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragoût; si vous n'avez point de poile percée, mettez les marrons dans l'eau bouillante jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau; mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres, vous les hachez

et les mettez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux ou un morceau de beurre, une échalote, une pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure; laissez refroidir; vous avez une oie jeune et tendre, après l'avoir vidée, flambée et épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps; cousez pour que rien ne sorte; faites cuire à la broche et la servez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des *Ragoûts*, p. 241.

### *Oie à la moutarde.*

Ayez une oie jeune et tendre que vous flambez, épluchez et videz; prenez-en le foie, que vous hachez après en avoir ôté l'amer, et le mêlez avec deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie et la cousez; faites-la cuire à la broche en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre; et à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser; remettez-le sur l'oie et panez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain; achevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sauce faite de cette façon: mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuiller à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, poivre, faites lier sur le feu. Servez sous l'oie.

### *Oie à la daube.*

Ordinairement on prend une oie qui n'est point

assez tendre pour mettre à la broche ; videz-la et lui troussez les pates dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu et l'épluchez, lardez-la partout avec des lardons de lard assaisonnés et maniés avec du persil, eiboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade râpée; après avoir lardé l'oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc et un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre ; bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures ; la cuisson faite et la sauce très-courte, pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat ; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, et ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée, pour entremets froid.

*Ailes et cuisses d'oie : comment les accommoder.*

Pour faire des ailes et des cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, videz et mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts ; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant ; laissez refroidir les oies, et les coupez en quatre en levant les cuisses et faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier et du sel ; faites fondre la graisse d'oie, que vous avez mise à part, avec beaucoup de sain-doux ; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes et les cuisses en soient couvertes ; mettez-la dans le pot et ne le couvrez avec du parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid ; il faut les conserver dans un endroit

sec. Ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne, d'où il en vient le plus à Paris; lorsque vous voulez vous en servir, vous les retirez du pot et de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant d'en faire l'usage que vous voulez. Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces et ragoûts; l'on en sert sur le gril après les avoir panées, avec une sauce claire à la ravigote, ou une rémoulade que vous trouverez à l'article *Sauces*, page 245. Vous pouvez encore, étant cuites à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon: vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon; faites lier sur le feu: servez sur les cuisses ou les ailes. Elles servent aussi à faire des hochepots et à garnir des potages.

### *Des poules d'eau.*

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques; il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs; les unes ont les pieds verdâtres, et les autres couleur de rose ou rouge; elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

## DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIÈRE ET BISETS.

Les gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gros et tendres, servent à faire des plats de rôts; vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître.

### *Pigeons en côtelettes.*

Il faut les fendre en deux depuis le cou jusqu'au croupion que l'on a soin de séparer pour qu'il n'y ait pas plus d'un côté que de l'autre; faites un petit

trou auprès du croupion pour y passer la pate qui doit être alongée comme un os de côtelettes, il faut ensuite les assaisonner, les tremper dans du beurre tiède et les paner, faites griller et servez avec une sauce claire ou piquante.

### *Gros pigeons de plusieurs façons.*

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf. Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, et servez par-dessus une sauce au beurre. Une autre fois vous mettez un ragoût de concombres et de petits ognons ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

### *Des petits pigeons de volière.*

Ils se servent pour plats de rôts; faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard, et de feuilles de vigne dans le temps. Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons. Si vous voulez les servir en entrées de broche, vous les flambez et videz; hachez leur foie avec un peu de lard et très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard et de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différens ragoûts:

Comme *Sauce à l'échalote. — Sauce à la ravigote. — Sauce au beurre. — Sauce aux petits œufs. — Sauce à l'italienne.*

En ragoûts, vous en mettez: *Aux morilles. — Aux mousserons. — Aux truffes. — Aux pointes d'asperges. — Aux petits pois. — Aux montans de cardes. — Aux laitues farcies.*

### *Pigeons à la bourgeoise.*

Vous les échaudez, videz et troussez les pates en dedans; faites-les blanchir un moment, et les retirez

à l'eau fraîche, épluchez-les et les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toute sorte, des champignons, deux culs d'artichauts coupés en quatre et cuits à moitié, sel, poivre. Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce. Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon et un peu de persil haché.

### *Compote de pigeons.*

Ayez de petits pigeons échaudés, les pates troussées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou et les ailes; après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes, si vous en avez, des champignons, quelques foies de volaille, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil; ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre; passez-les sur le feu, mettez y une pincée de farine, mouillez moitié jus et moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire et réduire à courte sauce; ayez soin de dégraisser; en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc; que le tout soit cuit à propos, et d'un bon sel.

### *Pigeons au basilic.*

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vidés, troussez les pattes en dedans, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, page 26, en mettant un peu plus de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir, trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette; panez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire et servez garni de persil frit.

### *Des pigeons bisets.*

Vous les servez communément en fricassée ou sur le gril. Quand ils sont bien en chair, on peut

les faire cuire à la broche : ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce qu'on ne prend pas garde de si près pour le goût et la bonne mine.

*Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.*

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pates en-dedans ; s'ils sont gros, vous les couperez en deux ; sinon, vous ne ferez que les fendre par derrière, et les aplatirez sans beaucoup casser les os ; faites-les mariner avec de l'huile fine, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché ; faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, et les panez de mie de pain ; mettez-les sur le gril, et les arrosez du reste de leur marinade : faites-les griller à petit feu et d'une belle couleur dorée ; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous mettez un ognon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensemble, et faites-en sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre ; faites chauffer et servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus, en mettant une autre sauce claire et un peu piquante ; à la place d'huile, vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou bonne graisse de pot.

*Pigeons en matelote.*

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudés, et les pates retroussées en dedans ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits ognons blancs, que vous faites cuire un demi quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher ; mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni ; ensuite vous mettrez une pincée de farine, et mouillerez moitié bouillon et moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits et réduits à peu de sauce, met-

tez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait ; en servant, il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois et les pigeons de volière.

### *Pigeons en surprise.*

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, videz, et troussez les pates dans le corps, mettez les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante : après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, et les faites bouillir un bon quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort, qu'il ne reste point d'eau ; ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies de pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin et mêlé avec un morceau de beurre ou du lard râpé, sel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs ; ensuite vous mettez les pigeons et les enveloppez chacun avec une laitue, de façon que l'on ne les voie point ; ficelez-les, et les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux ognons, carotte, panais, sel, poivre ; faites-les cuire une heure à petit feu ; quand ils sont cuits, égouttez et déficelez les pigeons, essuyez-les de leur graisse, servez dessus un beau coulis de veau ; si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sauce au tamis et la dégraissez ; faites-la réduire au point d'une sauce, et y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir : servez les pigeons enveloppés de laitues.

### *Pigeons aux pois.*

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les et les faites blanchir ; s'ils sont

gros vous les coupez en deux, après avoir troussé les pates en dedans ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre d'eau ; faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, et mouillerez moitié jus et moitié bouillon ; laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, et vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, et gros comme une noisette de sucre fin.

*Pigeons au court-bouillon.*

Ayez trois ou quatre gros pigeons flambés et vidés, les pates troussées dans le corps ; lardez-les de gros lard et les mettez dans une marmite juste à leur grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, un panais, une carotte, deux ognons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre ; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon ; faites cuire à petit feu ; lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, vous passez la sauce au tamis et la faites réduire ; si elle est trop courte, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

*Pigeons à la Sainte-Ménehould.*

Prenez trois gros pigeons que vous videz, laissez les foies, troussez les pates dans le corps, faites-les refaire, et épluchez ; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entière,

deux ognons en tranches, zestes de carottes et panais, une gousse d'ail entière, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec trois poissons de lait; faites bouillir, et ensuite vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les égoutter; enlevez le gras de la Sainte-Ménehould, pour le mettre sur une assiette, trempez-y les pigeons et les panez à mesure; faites griller de belle couleur, en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés; servez à sec; vous mettrez une sauce rémoulade dans la saucière. La façon de la faire se trouve dans l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Pigeons en fricandeau.*

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire et glacer tout comme le fricandeau de veau à la bourgeoise, p. 82.

### *Pigeons en fricassée de poulets.*

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, et ceux moyens par la moitié; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que les fricassées de poulets, page 104.

### *Pigeons au soleil.*

Ayez des petits pigeons naissans bien échaudés; après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pates; passez à chacun une brochette à travers les cuisses, pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante; après les avoir bien épluchés, vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuisson faite, vous les égouttez et laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte, et les faites frire de belle couleur;

servez chaudement avec du persil frit autour ; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, et vous y mettez peu à peu du vin blanc, pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire qu'il faut qu'elle file en la versant avec la cuiller.

*Pigeons aux tortues.*

Vous coupez la tête et les pates à des tortues, et les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni ; ensuite vous les ôtez de leurs coquilles ; ayez soin de retirer les amers ; mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini, de bon goût.

*Pigeons en tourte.* Voyez *Pâtisserie*, p. 225.

*Pigeons à la poile.*

Plumez et videz de petits pigeons ; laissez-leur les pates et les faites refaire légèrement sur le feu ; passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre ; ensuite vous les mettez, avec tout leur assaisonnement, dans une autre casserole foncée de tranches de veau que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante ; mettez-y un demi-verre de vin blanc ; couvrez-les de bardes de lard et d'une feuille de papier blanc ; mettez un couvercle sur la casserole, et les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter ; ensuite vous dégraissez la cuisson ; mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

*Pigeons en hatelets.*

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de table : mettez dans le ragoût un morceau de beurre ; faites-le chauffer, et pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets ; faites tenir la sauce après ; panez-les et les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

### *Pigeons en beignets.*

Servez-vous de ceux que l'on a desservis de la table ; coupez-les par moitié et leur faites prendre goût dans un assaisonnement ; mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile et du sel ; faites-les frire. Servez garni de persil frit.

### *Pigeons à la dauphine.*

Ce sont des pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, et vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez *Fricandeau*, page 82.

---

# CHAPITRE IX.

## DU GIBIER.

Nous comprenons, sous le nom de gibier, les *faisans et faisandeaux, les canards sauvages, appelés oiseaux de rivière.*

*Les sarcelles. — Les rouges. — Les albrans. — Les alouettes, appelées mauviettes.—Les bécasses. — Les bécassines. — Les bécots. — Les cailles et cailleteaux. — Les guinards. — Les ortolans. — Les ramiers et ramereaux. — Les perdreaux rouges. — Les perdreaux gris. — Les merles. — Les grives. — Les gélinotes. — Les pluviers. — Les rouges-gorge. — Les vanneaux.*

### *Du gibier à poil.*

*Les lièvres. — Les levrauts. — Les lapins. — Les lapereaux.*

### *De la venaison.*

Sous le nom de venaison ou de viande noire, l'on comprend :

*Le chevreuil. — Le daim. — Le faon. — Le cerf. — La biche. — Le sanglier et le marcassin.*

## Voici la façon d'accommoder toute sorte de gibier et venaison.

*Des faisans : comment les servir.*

Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt. Vous les videz et piquez ; faites-les cuire à la broche, et les servez de belle couleur. Vous les servez aussi en entrée de broche, avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard râpé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre ; enveloppez-les de bardes de lard et de papier, servez-les avec une sauce à la provençale, ou autre petite sauce dans le goût nouveau. Vous en faites aussi des pâtés chauds et froids, ou en terrine.

*Des canards sauvages : comment les servir.*

Les canards sauvages ou oiseaux de rivière (la femelle est estimée la meilleure) se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés et vidés. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche et refroidis ; vous en tirez des filets que vous mettez à différentes sauces, comme au jus d'oranges, aux anchois et câpres, en salmis que vous trouverez à l'article des *Alouettes*, page 141.

*Des rouges, sarcelles, albrans : comment les accommoder.*

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche, flambées et vidées, sans être piquées ni bardées, et se servent pour rôts. Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier, et les servez avec un ragoût d'olive,

*Aux truffes. — Ragoût de montans de cardons. — Aux navets, ou en sauce à la rocambole.*

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés et vidés.

Les albrans se mangent comme les sarcelles.

### *Alouettes de plusieurs façons.*

Les alouettes se mettent cuire à la broche, piquées ou bardées, moitié l'un et moitié l'autre ; vous ne les videz point, et mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui tombe. Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôt. Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Elles se servent en tourte : pour lors vous les videz ; ôtez-en le gésier, et le reste mettez-le avec du lard râpé dans le fond de la tourte ; mettez dessus les alouettes après leur avoir ôté les pates et la tête, lorsque vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; laissez refroidir. Vous finirez la tourte comme il sera expliqué à l'article général des *Tourtes*, p. 225.

### *Alouettes en salmis à la bourgeoise.*

Elles se servent en salmis à la bourgeoise ; quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table), vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps ; jetez les gésiers, et le reste servez-vous-en avec les rôties ; pilez le tout dans un mortier ; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus ; faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits. Toute sorte de salmis à la bourgeoise se fait de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

### *Alouettes en ragoût.*

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez et videz ; troussez les pates pour les faire passer dans le bec comme pour rôt ; passez-les dans

une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et du jus, ce qu'il en faut pour donner couleur : faites bouillir et réduire au point d'une sauce liée, dégraissez et assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table se peut mettre en caisse; vous foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce de viande; mettez le ragoût dessus, couvrez-le avec de la même farce, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain; faites cuire sous un couvercle de tourtière, ensuite vous égouttez la graisse, et mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

### *Des ramiers et ramereaux.*

Les ramiers et ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôt. Vous les piquez et les faites cuire de belle couleur; vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons : vous n'avez qu'à consulter l'article des *Pigeons*, p. 131.

### *Des perdreaux : comment les distinguer des perdrix.*

Les perdreaux gris se connaissent d'avec la perdrix; quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pates noires, vous êtes sûr qu'ils sont jeunes; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur et le bon fumet. Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile; il faut qu'elles soient pointues et tant soit peu de blanc au bout.

### *Comment accommoder les perdreaux et perdrix.*

Les perdreaux se servent pour rôts; vous les plumez, videz et piquez; faites-les cuire de belle couleur. Si vous voulez les servir pour entrée, vous les

flambez, videz, et faites une petite farce de leurs foies avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ciboule hachés; mettez cette farce dans le corps, cousez-le pour que rien ne sorte, et troussez-leur les pates sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce et ragoût que vous jugerez à propos,

Comme *Sauce à la carpe. — Sauce à l'espagnole. — Sauce aux zestes d'oranges. — Sauce à la sultane. — Ragoût de truffes. — Ragoût de montans. — Ragoût d'olives. — Ragoût au salpicon.*

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril et en papillotes.

### *Des vieilles perdrix.*

Elles se font toujours cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 26, en y ajoutant du vin blanc. Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles et de petit lard. Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, des truffes, des montans de cardons d'Espagne. Elles se mettent aussi en pâté chaud et froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent et se servent de la même façon que les perdreaux et les perdrix grises.

### *Perdrix aux choux.*

Lorsque vos perdrix seront flambées, vidées et piquées de lardons, troussez-leur les pates et les bridez avec du gros fil; mettez dans une casserole des bardes de petit lard blanchi, des tranches de veau, un cervelas, les perdrix dessus et des bardes de lard pour recouvrir le tout; mettez ensuite quelques ognons, une carotte, un bouquet de persil et ciboule, deux clous de girofles; faites blanchir des

choux; pressez-les et mettez sur les perdrix; couvrez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; ajoutez deux euillerées à pot de bouillon; faites cuire à petit feu pendant deux heures quand vous voulez servir, pressez les choux, égouttez les perdrix, débridez-les, et les dressez sur un plat avec les ehoux à l'entour, le lard et le eervelas par-dessus, ajoutez une sauee espagnole.

### *Des bécasses, bécassines et bécasseaux.*

Ils se servent et s'accommodent comme les faisans lorsqu'on les fait rôtir on ne les vide pas et l'on place dessous pendant la cuisson des rôties de pain, on peut les servir en salmis eomme les alouettes.

### *Des cailles et cailleteaux.*

Ils se servent cuits à la broehe pour rôts. Vous les plumez, videz, et faites refaire sur de la braise, enveloppez-les de feuilles de vigne, et bardez de lard; faites-les cuire et servez de belle eouleur. Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avee tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un bon verre de bon vin blanc, une euillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les et mettez dans leur cuisson un peu de eoulis, dégraissez la sauee et passez au tamis; goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les eailles et cailleteaux. En faisant cuire les eailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'éerevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les eailles.

### *Cailles au laurier.*

Il faut les flamber et vider; hachez les foies que vous mêlez avee persil, ciboule, un moreeau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, et les faites cuire à la broche enveloppés de papier; faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau

quatre ou cinq feuilles de laurier, et les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau. Servez sur les cailles.

### *Cailles aux choux.*

Faites-les cuire comme il est marqué ci-devant, à l'article des perdrix.

### *Cailles en gratin.*

Prenez six ou sept cailles que vous flambez et videz, passez-les dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre; à moitié de la cuisson, vous y mettez un ris de veau blanchi et coupé en gros dés, rachevez de cuire et faites réduire au point d'une sauce liée; votre ragoût dégraissé, vous le servez en gratin de cette façon : hachez les foies de cailles avec persil, ciboule, et les mettez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs : prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, et les mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée; servez ensuite le ragoût dessus.

### *Cailles au salpicon.*

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, et vous les servirez ensuite avec un salpicon, que vous trouverez ci-après, a l'article des *Ragoûts*, gc 241.

### *Des ortolans, guinards et gélinottes.*

Les ortolans sont de petits oiseaux très-délicats et excellens; l'on en voit peu à Paris; ils se servent pour rôt.

Les guinards et gélinottes sont aussi peu communs à Paris ; ils se servent de même pour rôt.

*Des grives.*

Vous les plumez et les faites refaire sans les vider ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes. Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses : vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les merles se servent aussi de même ; il ne les faut point vider.

*Des pluviers.*

Ils sont excellens quand ils sont gras, vous plumez et piquez sans les vider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous ; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous. Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des *Bécasses*, p. 144 ; faites-les cuire de même, et servez avec une même sauce et même ragoût. Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, et les servez de la même façon.

*Des vanneaux.*

Ils se font cuire à la broche pour rôt, et se servent comme le canard sauvage.

*Des rouges-gorge.*

Oiseaux excellens ; ils se servent pour rôt, comme les ortolans.

---

## DU GIBIER A POIL.

*Des levrauts et lièvres.*

Pour connaître un lièvre d'un levraut, il faut le tâter sur le dehors des pates de devant au-dessus du joint ; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune,

vous les connaissez encore à la tête parce qu'ils ont le nez plus pointu et l'oreille plus tendre; cette marque n'est point si sûre que celle de la pate; pour le fumet il faut les flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons. Vous connaîtrez le lapereau d'avec le lapin de la même manière.

*Civet de lièvre.*

Vous les coupez par membres : gardez-en le sang s'il y en a : faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon, une chopine de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, quand il est cuit; si vous avez de son sang, mettez-le dedans, et faites lier la sauce sur le feu comme une liaison. Servez à courte sauce.

*Pâté de lièvre à la bourgeoise.*

Dépouillez le lièvre, gardez-en le sang; après l'avoir vidé, coupez-le par membres, et le lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché, mettez-le ensuite dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu; quand il est cuit et qu'il n'y a presque point de sauce, mettez le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lièvre dans ce que vous devez servir, servez le tout ensemble pour qu'il ne paraisse faire qu'un seul morceau; ce pâté froid sert pour entremets.

*Lièvre en haricot.*

Dépouillez un lièvre et le videz, gardez-en le foie; après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, et mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu

et y mettez plein une cuiller à bouche de farine ; mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou de bouillon ; faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement ; faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, et les mettez cuire avec le lièvre ; assaisonnez de sel, gros poivre ; rachevez de faire cuire et servez à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaud ; si le lièvre est tendre, il faut mettre les navets en même temps.

*Filets de lièvre en civet.*

Vous prenez un lièvre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs et les coupez en filets, concassez un peu les os et les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques ognons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec un verre de bouillon et deux verres de vin rouge, sel, poivre ; faites bouillir une demi-heure et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lièvre avec un peu de vinaigre ; faites chauffer sans bouillir.

*Lièvre à la broche.*

Après que vous aurez dépouillé et vidé un lièvre faites-le refaire sur de la braise ardente pour que les chairs se raffermissent et que vous puissiez faire tenir les lardons ; frottez-le sur le dos avec son sang, piquez-le depuis le cou jusqu'au bout des cuisses, et le faites cuire à la broche. Une heure suffit.

Vous pouvez employer de cette manière le râble seulement et réserver le train de devant pour en faire un civet. Voici la sauce que l'on sert dans une saucière avec le lièvre rôti :

Pilez-en le foie, faites-le revenir avec un morceau de beurre, un peu d'échalotes très-fines, un instant suffit ; mouillez avec moitié vin blanc et bouil-

lon, mettez-y du poivre et un grain de sel, un filet de vinaigre, et le liez avec le sang que vous aurez mis à part; vous pouvez aussi le servir avec une sauce claire et piquante.

### *Filet de lièvre à la poivrade.*

Prenez un lièvre ou un levraut qui ait été cuit à la broche et que l'on a desservi de table, vous enlèverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os et couperez les morceaux gros d'égale grosseur; mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir; servez chaudement. Vous trouverez sa sauce à l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Des lapins et lapereaux: comment connaître les jeunes.*

Pour connaître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pates de devant au-dessus du joint; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connaissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu et l'oreille plus tendre: cette marque n'est point si sûre que celle de la pate. Pour le fumet il faut les flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons. Vous connaîtrez le levraut d'avec le lièvre, de la même façon.

### *Des lapins et lapereaux de plusieurs façons.*

Les lapereaux se servent pour rôt; dépouillez-les, videz-les, et faites-les refaire sur de la braise; il faut les piquer et faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur avec une sauce au vinaigre et à l'échalote dans une saucière.

### *Lapins en fricassée de poulet.*

Coupez-les par membres et les faites dégorger long-temps dans l'eau, et cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, p. 75.

*Vous en servez aussi de marinés ;* après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, p. 28, et les servez de même.

*Lapins au coulis de lentilles.*

Coupez-les par membres et les faites cuire avec bon bouillon, du petit-lard et un bouquet garni, sel et peu de poivre. Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon sans sel ; quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon ; retirez ensuite le lapin et le petit-lard de sa cuisson, faites-la réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous la jugiez assez liée pour la servir. Faites chauffer dedans le lapin et petit-lard, et servez, s'il est de bon goût, dans une terrine.

*Lapin en matelote.*

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre ; mettez-y les membres du lapin avec le foie, passez-les et mouillez, avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits ognons blanchis ; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts ; avant que de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et y mettez une bonne pincée de câpres entières, un anchois haché ; servez avec des croûtons passés au beurre ; arrosez le tout avec la sauce.

*Lapereaux en hachis.*

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table ; levez-en toute la chair, ajoutez un peu de mouton rôti, hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez

en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-les sur le feu et y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon; faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis et y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre; faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez, si vous voulez, le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

### *Lapins aux petits pois.*

Coupez-les par morceaux et les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 108.

### *Lapereaux à l'espagnole.*

Faites-les cuire, étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous les servirez avec une sauce à l'espagnole. Voy. l'art. des *Sauces*, p. 245.

### *Lapereaux en galantine.*

Il faut les désosser à forfait, comme le cochon de lait en galantine, pag. 98.

### *Lapin à la bourgeoise.*

Coupez-le par membres et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre et un bouquet garni de champignons et culs d'artichauts blanchis, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre. Quand il est cuit et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché; servez assaisonné de bon goût. Ils se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût, où ils ont le temps de cuire.

### *Boudin de lapin.*

Prenez trois demi-setiers de lait que vous faites bouillir avec trois ognons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entière, thym, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers; quand il est réduit et passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel et fines épices; mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours; quand tout est bien mêlé et point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long; ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront et feraient crever votre boudin. Quand ils seront prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquez un peu avec une épingle; s'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits; vous les retirerez dans l'eau fraîche et les mettrez après sur un plat pour les faire griller. Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

### *De la viande noire appelée venaison.*

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les bourgeois; l'on y comprend ordinairement;

*Le chevreuil. — Le daim. — Le sanglier. — Le marcassin. — Le cerf. — La biche. — Le faon.*

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon, se préparent tous de la même façon; les quartiers de devant et de derrière se servent marinés et cuits à la broche : mettez dans une terrine trois bouteilles de vinaigre, sel, poivre, quelques feuilles de laurier, thym, persil, ciboule, des ognons coupés en tranches; piquez le cuisseau et le filet de votre gibier,

et le mettez tremper dans cette marinade pendant deux jours ; faites-le cuire à la broche pendant cinq quarts d'heure, et le servez avec une sauce à la poivrade. Vous les mettez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, et en pâté en pot.

*Du sanglier.*

La hure, qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la Sainte-Ménehould comme les pieds de cochon, le reste comme le filet. Les quartiers de derrière et de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner, en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, et en pâté en pot.

Le marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

*Hachette de viandes cuites à la broche.*

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier ; vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre ; faites mijoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain, arrangez votre viande sur la mie de pain, et remettez sur la viande encore un peu de mie de pain ; faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat ; vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

# CHAPITRE X.

## POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE.

*Voici ceux qui sont le plus en usage.*

*Le turbot. — La barbue. — Le saumon. — L'esturgeon. — L'alose. — Le cabillaud ou morue*

*fraîche. — La raie. — La merluche. — La morue salée. — La limande. — Le carrelet. — La sole. — La plie. — Le muleton surmulet. — L'éperlan. — Le maquereau. — Le thon et la thontine. — La vive. — La macreuse. — La sardine. — Le rouget. — Le hareng frais. — Le merlan. — L'anchois. — Le bar. — Le vaudreuil. — La lubine.*

En coquillages : *L'écrevisse de mer. — Les homars. — Les moules. — Les huîtres.*

*Du turbot et barbue : comment les accommoder.*

Ils se préparent l'un et l'autre de la même façon. Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure et moitié lait, ou bien une eau de sel, après avoir frotté le poisson avec du citron; mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe; faites bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romprait; quand il fléchit sous les doigts, il est cuit; mettez-le égoutter un quart d'heure et le servez garni de persil vert et posez sur une planche couverte d'une serviette, pour un plat de rôt, vous placerez un huilier d'un côté, et de l'autre une saucière dans laquelle il y aura une sauce blanche au beurre d'anchois.

Pour entrée, en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez servir, et par-dessus une sauce à l'huile : vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, et servez sur le poisson.

*Turbot aux câpres.*

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé et haché, et des câpres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, et servez sur le poisson.

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la

béchamel ; faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, et servez sur le turbot.

Vous le servez encore avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

*Turbot et barbue au gras.*

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels et coûteront moins. Vous mettrez dessus différentes sauces grasses:

Comme *Sauce à l'espagnole. — Sauce hachée. — Ragoût de ris de veau, et petits œufs. — Ragoût au salpicon. — Sauce au vin de Champagne, et ragoût de crêtes. — Ragoût d'huîtres. — Ragoût de truffes. — Ragoût de mousserons.*

*Turbot en salade.*

Lorsqu'il est cuit au court-bouillon, coupez-le par morceaux et le dressez sur un plat, mettez autour des cœurs de laitue, des œufs durs, des filets d'anchois, des branches d'estragon, des cornichons et des câpres, des petits ognons blancs cuits dans du bouillon ; assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, poivre et échalotes hachées ; que le tout soit arrangé avec symétrie.

*Court bouillon blanc pour le poisson de mer.*

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, de l'ail, des racines, ognons, toute sorte de fines herbes, du persil, ciboule, girofle ; faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure, laissez-le reposer après et le tirez au clair, passez-le au tamis ; vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumure, et faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu ; qu'il ne fasse que frémir.

*Turbot et barbue cuits au gras.*

Mettez-le dans une turbotière, avec de bonnes

tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toute sorte de fines herbes, et le couvrez par-tout de bardes de lard, faites suer à petit feu et y mettez après un verre de vin de Champagne; quand il est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses ou ragoûts.

Si vous le voulez servir dans son naturel, quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir : vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la et mettez dedans deux cuillerées de coulis. Si elle est trop longue, faites-la réduire et servez sur le turbot. Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

### *Du saumon frais : comment l'accommoder.*

Il se coupe en tranches ou bardes ; vous le faites mariner avec huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, et servez dessus des sauces ou ragoût, comme il est expliqué pour le turbot ou bien une sauce au beurre frais et aux câpres. Si la tranche est épaisse il faut une heure de cuisson.

### *Saumon au bleu.*

Videz et lavez un saumon, ne lui coupez pas le ventre et ne l'écaillez pas, faites-le cuire doucement au court-bouillon pendant deux heures à peu près, vous l'égoutterez bien et le servirez pour un plat de rôt, une serviette dessous et du persil à l'entour.

### *Saumon à la rémoulade.*

Faites cuire une dalle de saumon dans un court-bouillon et faites-la égoutter ; il faut ensuite l'écailler et la dresser ; mettez dessus des anchois dessalés et une rémoulade dessous. Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces et ragoûts que le turbot.

### *De l'esturgeon : comment l'accommoder.*

Il se sert cuit à la broche : vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire. Pour la faire, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant. Quand elle est tiède, mettez dedans l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, et le servez avec toute sorte de bonnes sauces maigres. Vous pouvez aussi le faire cuire au court-bouillon comme le saumon, et le servir avec les mêmes sauces maigres.

### *Esturgeon en gras à la broche.*

Lardez-le de gros lard, et le servez avec toute sorte de bonnes sauces, comme à l'italienne, à l'espagnole, à la ravigote, ou ragoût de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crêtes et de petits œufs.

### *Esturgeon à la braise.*

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau et bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, ognons, racines, sel, poivre, de bon bouillon. Quand il est cuit, servez-le avec la même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

### *Esturgeon à la matelote.*

Coupez des mies de pain en rond, de la largeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur dorée, et les mettez égoutter; prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangées sans être les unes sur les autres, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, et à mesure

qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson, ôtez-les du plat et y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre et ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché, et mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour faire chauffer sans bouillir, jetez-y un peu de câpres hachées, et garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit; vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

*De l'alose : comment l'accommoder.*

L'alose de Seine est estimée la meilleure; vous la servez entière ou par moitié. Si vous voulez la servir pour un plat de rôt, videz-la et ne l'écaillez point, faites-la cuire dans un court-bouillon comme le saumon. Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil vert. Si c'est pour entrée, écaillez-la et la servez avec différentes sauces, comme aux câpres, à l'huile, à l'italienne. Vous la faites aussi cuire sur le gril; après l'avoir écaillée et vidée, fendez-la un peu sur le dos et faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller et l'arrosez de temps en temps avec de sa marinade. Quand elle est cuite, cela se connaît quand l'arête n'est plus rouge, vous la servez sur un ragoût de farce assaisonné de bon goût; étant grillée, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux câpres et aux anchois.

*Du cabillaud : comment l'accommoder.*

Le cabillaud, ou morue fraîche, se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. *V.* p. 154.

Servez-le dans le même goût et même sauce ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

*Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes et pointes d'asperges.*

Prenez une morue bien fraîche que vous écaillez

et videz ; il faut la ciseler et l'essuyer, vous la faites ensuite mariner deux heures avec de l'huile fine, sel, poivre, persil, ciboule entière, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hatelet, passez-la dans la morue fraîche en commençant par les yeux, le milieu du corps, et finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un dauphin. Mettez-la sur une tourtière, et l'arrosez de sa marinade. Faites-la cuire au four. Quand elle est cuite, retirez le hatelet et le dressez sur le plat que vous devez servir.

*Servez dessus un ragoût fait de cette façon.*

Prenez trois laitances de carpes, faites-les bouillir un moment dans l'eau ; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau ; mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil et ciboule, passez-le sur le feu, et y mettez une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et bon bouillon maigre. Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite et assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de crême, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur la morue. Pour le mieux, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

*De la raie : comment l'accommoder.*

La bouclée est estimée la meilleure, et se sert de plusieurs façons, comme les autres raies. La façon la plus bourgeoise se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'ognons, un peu de sel : après l'avoir bien lavée dans l'eau fraîche et l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop ; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher : coupez les bords pour la propreté. Si elle n'était point assez cuite, après l'avoir épluchée,

c'est ce que vous connaîtrez si elle se trouve trop ferme et que l'arête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon ; quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos ; comme sauce au beurre avec des câpres et anchois, sauce à l'huile, ou au beurre noir et persil frit. Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel et un peu de gros poivre, mettez par dessus le beurre noir et persil autour.

### *Raie à la sauce de son foie.*

Faites-la cuire comme il est dit à la page 159. Pour la sauce, vous la ferez de cette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, passez-les quelques tours sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, câpres et un anchois hachés, le foie de la raie cuit et écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

### *De la merluche : comment l'accommoder.*

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure ; avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir ; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau ; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de rivière, retirez-la et la mettez en morceaux par feuillets. La sauce à la gasconne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine et autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail et de sel ; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec

l'huile, et la servez dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne.

*De la morue salée : comment l'accommoder.*

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets ; il faut la laver après l'avoir écaillée, faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière, mettez-la après égoutter et la levez par feuillet, ou vous la laissez entière si vous voulez, mais la façon n'en est pas propre ; vous la servez avec telle sauce que vous voudrez ; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait ; mettez-y après du verjus en grains, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, et servez. Dans une autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil et ciboules hachés.

*Morue à la maître-d'hôtel.*

Prenez l'endroit de la morue que vous voulez ; après l'avoir écaillée et lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poêlon ou chaudron, mettez-la sur le feu ; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la, et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter ; mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachés ; gros poivre, muscade râpée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus ; faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

*Morue à la provençale.*

Prenez de la morue que vous ferez cuire à l'eau et bien égoutter, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron coupé en tranches, la peau ôtée, de gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; arrangez

la morue dessus, remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, et panez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites-lui prendre couleur dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière.

### *Morue au beurre noir.*

Faites-la cuire dans l'eau et égoutter, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre; faites-la bouillir un demi-quart d'heure, et mettez dessus du beurre bien chaud avec du persil frit.

### *Morue à la sauce aux câpres et aux anchois.*

Faites cuire votre morue dans de l'eau; après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce aux câpres et aux anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des *Sauces*, p. 245.

### *Morue à la crême.*

Faites-la cuire dans de l'eau; après qu'elle est égouttée, vous la levez par feuillet; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, de gros poivre; mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la sauce sur le feu, et y mettez ensuite les filets de morue, faites chauffer et servez. Si vous voulez la paner, vous y mettez un peu de beurre et trois jaunes d'œufs, dressez-la dans le plat que vous devez servir, panez le dessus, et lui faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière.

### *Tourte de morue.*

La morue étant cuite à l'eau, égouttée et refroidie, mettez-la par feuillet dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet et mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

### De la limande, la sole, le carrelet, la plie.

Ces quatre poissons s'accommodent tous de la même façon ; après les avoir écaillés, vidés et bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude et sur un feu clair ; si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera mollasse et gras ; c'est à quoi vous devez prendre garde pour toute sorte de fritures. Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge, et le servez sur une serviette pour un plat de rôt. Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux câpres et anchois, ou une sauce à l'huile. En gras, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau, soles, limandes, carrelets et plies grillés ; faites-les mariner avec de l'huile, sel, poivre, persil et ciboule entière que vous aurez soin de retirer avant de servir. Quand votre poisson sera sur le gril, vous aurez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade, et le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est dit pour le turbot, p. 154, et les servez après, si vous voulez, dans le même ragoût que le turbot.

### Soles, limandes, carrelets et plies entre deux plats à la bourgeoise.

Après les avoir écaillés, vous prenez de bon beurre que vous faites fondre, mettez dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus. Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez bien votre plat, et faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand il est cuit, servez à courte sauce, et mettez par-dessus un filet de verjus ; vous pouvez

aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain et le mettre au four ou sous un couvercle de tourtière.

*Des éperlans : comment les accommoder.*

Il ne faut point les vider; lavez-les et les essuyez bien entre deux linges, farinez-les et les faites frire à grand feu, servez pour plat de rôt. Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la bourgeoise pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux *soles*, *limandes* et *carrelets*, p. 163.

*Du surmulet et maquereau.*

Le surmulet, il faut l'écailler, vider et bien laver, et le couper un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vider, essuyer, et le fendre le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même. Faites-les cuire sur le gril : si vous les enveloppez d'un papier beurré ils n'en sont que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux câpres et anchois. Le maquereau se sert encore après être grillé; arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux et mettez dessus persil, ciboule hachés, de bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur le fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce. Vous pouvez aussi le servir au beurre roux et persil frit. Il se sert à la maître-d'hôtel; quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, et une goutte d'eau.

*Du thon : comment l'accommoder.*

Il se mange ordinairement en salade. C'est un gros poisson de mer que l'on envoie tout mariné de Provence.

### *Thon à la Provençale.*

Arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur la table avec de bon beurre, persil, ciboule hachés; panez-le de mie de pain, et lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir de frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

### *De la vive : comment l'accommoder.*

Après l'avoir écaillée, vidée, lavée et bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté; faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-la griller et l'arrosez de temps en temps avec le reste de votre huile, servez-la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, câpres et anchois, un peu de farine et un peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu et servez sur les vives. Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre-homme, sauce hachée.

### *Du rouget : comment l'accommoder.*

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le videz, lavez et gardez les foies. Faites-le cuire sur le gril comme la vive, et le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus. Celui que nous appelons rouget à Paris, est appelé dans d'autres pays grelcot; ils ont la tête plus grosse et le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment. Après les avoir vidés et lavés sans les écailler, mettez-les cuire au court-bouillon; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans. Quand ils sont cuits, retirez-les pour enlever doucement l'écaille par-tout, hors la tête, et servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

### *De la sardine et du hareng frais.*

L'accommodement est le même ; il faut les écailler et bien laver, essuyez-les avec un linge, et les faites cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante : mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les sardines ou harengs frais.

### *Harengs saurets à la Sainte-Ménehould.*

Ayez une douzaine de harengs saures, coupez-leur le bout de la tête et de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait ; mettez-les égoutter et essuyer, trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs et de gros poivre, panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, et les faites griller légèrement ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus ; dressez dessus les harengs.

### *Des anchois et de leur utilité.*

Les anchois sont de petits poissons de mer qui sont confits au sel, et que l'on nous apporte dans de petits barils ; après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête ; ils servent ordinairement à faire des salades et pour mettre dans des sauces, comme sauces au beurre, au maigre, sauce à la rémoulade, sauce au gras, avec du coulis et un peu de beurre. L'on en sert aussi de frits ; après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile et délayée avec du vin blanc ; ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide ; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

### *Rôties d'anchois.*

Prenez des tranches de pain coupées proprement de la largeur et longueur du doigt, faites frire dans l'huile ; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une sauce par-dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, et couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

### *Des merlans.*

Les merlans se servent ordinairement frits ; après les avoir écaillés, vidés, lavés et essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps ; vous les couperez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, et les servez sur une serviette pour un plat de rôt. Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée en mettant par-dessus une sauce blanche avec des câpres et anchois. Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête et l'arête du milieu, prenez les filets du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, et mettez après la sauce par-dessus. Vous pouvez encore les servir à la bourgeoise, même façon que les soles et carrelets, p. 163.

### *Merlans grillés.*

Videz et essuyez des merlans, frottez-les d'un peu de vinaigre et les farinez ; faites chauffer le gril après l'avoir frotté de beurre pour que les merlans ne s'y attachent pas, posez les dessus et les retournez pendant la cuisson ; servez avec telle sauce que vous voudrez.

### *Le bar : comment l'accommoder.*

Il se fait cuire au court-bouillon, pour un plat de rôt. Quand il est cuit et bien égoutté, servez-le sur une serviette, garni de persil vert. Si c'est pour une entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec

un peu d'huile, sel, poivre; faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat. Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-dessus. Ayez soin, pour toute sorte de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légèrement en plusieurs endroits sur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

*Le vaudreuil; ce que c'est.*

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche et sert à faire des farces les jours maigres; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, ognons, racines, ail, persil, ciboule, tranches de citron. Quand il est cuit, vous le servez sur une serviette.

*De la thontine.*

La thontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pates; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre Les pates servent à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

*De la lubine.*

C'est un poisson qui se trouve en Bretagne et qui est plus gros que la morue; on la fait cuire de la même façon que la morue, et elle se sert de même.

*Des écrevisses de mer, des homars et des crâbes.*

Ils se servent tous de la même façon; faites-les cuire à bon feu, l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pates auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu. Servez-les froids sur une serviette et les grosses pates autour.

### Des moules.

Après les avoir bien lavées, ratissez leurs coquilles, égouttez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les éplucherez après une à une : ayez soin d'ôter les crâbes si vous en trouvez. Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil, ciboule hachés; passez-les sur le feu; mettez y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier votre sauce, et y mettez après un filet de verjus. Les moules servent aussi pour un potage : après les avoir fait revenir comme il est dit ci-dessus, vous prenez l'eau qu'elles ont rendue que vous passez dans une serviette bien serrée crainte du sable. Mettez cette eau dans un bouillon, et en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs, que vous faites lier sur le feu en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne. Mettez cette liaison dans votre soupe, au moment que vous êtes prêt à servir, servez les moules autour du plat.

### Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre; l'on en sert aussi dans leurs coquilles, cuites sur le gril, feu dessous et pelle rouge par-dessus; quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites, elles s'appellent huîtres sautées.

### Elles se servent encore grillées, d'une autre façon.

Vous les ouvrez et mettez dans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire sur le gril et la pelle rouge par dessus. Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, etc. Pour lors vous les faites

blanchir dans leur eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racornirait. Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis ; vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel ; mettez deux anchois hachés et les huîtres ; faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

*De la macreuse.*

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais ; il faut la faire cuire cinq ou six heures, et la servir avec un ragoût de laitances de carpes et de champignons.

*Macreuse en haricot.*

Plumez une macreuse et la videz, faites-la revenir sur de la braise, comme une volaille que vous voulez mettre à la broche ; après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure, ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de sariette, faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures ; ayez des navets que vous coupez proprement et les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante ; faites un petit roux de farine avec du beurre, et le mouillez avec de la cuisson de la macreuse ; mettez-y cuire les navets : les navets et la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée ; dressez la macreuse, les navets et croûtons par-dessus, arrosez avec la sauce bien dégraissée et assaisonnée de bon goût.

---

## DU POISSON D'EAU DOUCE.

Voici le poisson d'eau douce dont on fait usage.

*Le brochet, — l'anguille, — la carpe, — la truite saumonée, et la commune, — la perche, — la tanche, — la lotte, — la tortue, — la lamproie, — l'écrevisse, — le meunier, — le barbillon, — le goujon, — la brême.*

### *Du brochet.*

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point : ôtez les ouies avec un torchon pour ne pas vous piquer. Après l'avoir vidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, et qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

### *Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.*

Mettez dans une casserole ou une poissonnière (vous vous réglerez pour cela sur la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire ; il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'ognons et de carotte : mettez le poisson cuire avec ces ingrédiens sans l'écailler (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois) : ayez soin, autant que vous le pouvez, d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire dans un court-bouillon avec un linge : par ce moyen, vous le tirez avec plus d'aisance, quand il sera cuit, et vous ne serez point en danger de le rompre.

### *Le brochet se sert aussi pour entrée de différentes façons.*

Vous le coupez par tronçons sans l'écailler, et le faites cuire de même au court-bouillon. Quand il est cuit et que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille et le dressez sur le plat que vous devez servir, en mettant dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

### *Brochet en fricassée de poulet.*

Après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, mettez-

le dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, champignons, passez-le sur le feu; mettez-y une pincée de farine et mouillez de bouillon et vin blanc; faites-le cuire à grand feu; quand il est cuit et assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crême. Il sert aussi à mettre dans une matelote : une autre fois vous pourrez le servir mariné, frit; ce sont les façons les plus convenables. Voyez *Côtelettes de veau marinées*, p. 80.

Il peut être servi seul en étuvée comme la carpe. Voyez page 173.

### *De l'anguille.*

Après lui avoir ôté sa peau, vidée, épluchée et lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre travers de doigts, et la servez avec une sauce blanche, câpres et anchois, ou autre sauce. Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, un ragoût de montant de laitue.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servez dans le même ragoût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, et à garnir des entrées grasses. Elle est aussi excellente dans les matelotes.

### *Anguille à la tartare.*

Coupez-la par tronçons et la faites cuire dans un court-bouillon; laissez-la refroidir et la panez de de mie de pain; mettez-la sur le gril pour prendre couleur, faites réduire la cuisson que vous mêlerez à une rémoulade, dressez l'anguille sur un plat et servez la rémoulade dans une saucière.

### *De la Carpe.*

Quand elle est grosse, elle se sert au bleu pour

un plat de rôt ; après l'avoir vidée et ôté les ouies, ne l'écaillez point. Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre que vous versez sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue ; faites-la aussi cuire au court-bouillon, p. 171. Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil, pour un plat de rôt maigre.

### *Carpe en matelote.*

Après l'avoir écaillée et ôté les ouies, coupez-la par tronçons, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tels poissons de rivière que vous aurez la commodité d'avoir. Vous faites ensuite, dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine ; quand il est de belle couleur, vous y mettez de petits ognons coupés en quatre, que vous laissez cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre ; ensuite vous le mouillez moitié vin rouge et moitié bouillon maigre ; vous versez après les ognons avec leur sauce dans la casserole où votre poisson est préparé, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes ; vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure : quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sauce et les servez avec la matelote.

### *Carpe grillée.*

Faites-la cuire sur le gril après l'avoir vidée et écaillée, servez dessous un ragoût de farce dont la façon se trouve au chapitre des légumes, p. 189, ou bien une sauce blanche avec des câpres.

### *Carpe en fricassée de poulet.*

Vous la coupez par tronçons et la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une pincée de

farine ; passez sur le feu, mouillez avec une chopine de vin blanc, servez de bon goût avec une liaison de jaunes d'œufs.

### *Carpe frite.*

Il faut l'ouvrir par le dos après l'avoir écaillée et essuyée, ôtez les œufs ou la laite ; farinez-la et la faites frire à grand feu dans de l'huile ou du saindoux lorsque le poisson est à moitié cuit, mettez dans la friture la laite ou les œufs ; faites cuire de belle couleur et servez garni de persil frit.

### *De la truite saumonée et de la commune.*

La truite saumonée a la chair rouge, et la commune blanche ; la bonté de la première est supérieure à celle de la dernière ; les apprêts se font de même. Faites-les cuire dans un court-bouillon avec du vin rouge ; servez sur une serviette, garni de persil vert. Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril, comme il est expliqué pour les autres poissons ci-devant, et servez avec un ragoût maigre. Elles s'accommodent en gras comme le saumon frais.

### *De la perche.*

Otez les ouies et videz-la, ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc ; quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux câpres ou autre, comme vous jugerez à propos, ou un ragoût maigre. En gras la différence est dans la sauce ou le ragoût.

### *De la tanche.*

Pour l'écailler, il faut la limoner ; cela se fait en la mettant dans l'eau bouillante ; couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en éclaboussant. Vous la retirez après l'avoir laissée un moment ; écaillez-la en commençant par le côté de la tête ; prenez garde d'enlever la peau et de l'écor-

cher ; quand vous avez fini, vous la videz, lavez et ôtez les nageoires ; elle s'accommode de la même manière que la carpe.

*De la lotte ou barbotte.*

C'est un des excellens poissons d'eau douce ; il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcherait ; faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût. La lotte est excellente frite, vous la marinez auparavant ; quand elle est de belle couleur, servez pour un plat de rôt. Elles se mettent dans les matelotes : on en fait des entrées en gras, comme en fricandeau piqué, ou au naturel, avec des ragoûts de crêtes ou autres.

*De la tortue.*

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille ; il y en a de terre et de mer. On ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts. Soit que vous vouliez les manger seules ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête et les pates ; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du sel, ognons, persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grains ; après cela retirez-les pour en détacher l'écaille ; ayez soin d'ôter l'amer ; coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugez à propos. Elles se mettent aussi seules en fricassée de poulets. *Voy.* l'article du *Brochet*, p. 171.

*De la lamproie.*

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de rivière et le mer. Il faut les limoner, comme j'ai expliqué l'article de la *tanche* ; ensuite vous les coupez par ronçons, faites-les lier après les avoir farinées. Vous faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, et la servez avec une sauce aux câpres ou une auce à la rémoulade bourgeoise. Vous mettez dans

une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre, moutarde, le tout délayé ensemble; servez-la à part dans une saucière.

*Des écrevisses.*

Celles de Seine sont estimées les meilleures. Pour les connaître, regardez le dessous des grosses pates qui doit être rouge. Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du *Brochet*; n'en retranchez que le beurre. Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets. Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus la table, se servent en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues et les pates.

*Coulis d'écrevisses.*

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettez à part ainsi que les coquilles, faites piler les coquilles pendant trois heures, quand elles sont fines, délayez-les avec un peu de bon bouillon bien clair, gras ou maigre, et les passez dans une étamine; faites cuire les queues dans un peu de bouillon, laissez-ler réduire presqu'à sec et mettez le tout dans le coulis; goûtez s'il est assaisonné de bon goût; faites-le chauffer sans qu'il bouille et vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viande ou poisson.

*Potage au coulis d'écrevisses.*

Préparez-le comme le précédent et tenez-le plus clair; faites mitonner votre potage dans du bouillon, ajoutez-y le bouillon dans lequel auront cuit les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir; mettez le coulis dans le potage, faites-le chauffer sans qu'il bouille, goûtez s'il est assaisonné de bon goût et servez.

*Du barbillon, meunier, goujon et brême.*

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe:

se met aussi sur le gril, quand il est gros, et se sert avec une sauce blanche. La même façon se pratique pour le meunier; le goujon se sert frit; la brême se sert aussi grillée avec les mêmes sauces. Vous la servez frite pour un plat de rôt: quoique ces poissons ne soient pas estimés, il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

### *Étuvée de goujons.*

Il faut écailler et vider les goujons, et ensuite les essuyer sans les laver; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de bon beurre avec du persil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, et les assaisonnez dessus comme dessous: mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce: il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant de vous en servir.

### *Escargots de vigne en fricassée de poulets.*

Dans le printemps et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment; pour les faire sortir de leur coquille et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un moyen chaudron, avec de l'eau de rivière: quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure; quand ils se tirent aisément de leur coquille, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire, pour les faire bouillir un instant; retirez-les pour les égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons; et

les escargots bien égouttés, passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

### *Des grenouilles.*

Il faut leur couper les pates et le corps, de sorte qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme:

### *Grenouilles en fricassée de poulets.*

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon; retirez-les à l'eau fraiche et égouttez; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart d'heure, et réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un peu de crême, une pincée de persil haché fin : faites lier sans bouillir.

### *Grenouilles frites.*

Vous les mettez mariner crues pendant une heure, avec moitié vinaigre, persil, ciboule entière, tranches d'ognons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frir : servez garni de persil frit; pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc et du sel; que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros en la versant avec la cuiller.

# CHAPITRE XI.

## DES LÉGUMES.

L'USAGE qu'on en peut faire, la façon de les accommoder et de les conserver pour l'hiver :

### *Des pois verts et des pois secs.*

Les pois verts se mangent pendant trois mois, qui sont juin, juillet et août ; pour connaître leur bonté, il faut goûter s'ils sont sucrés et tendres, s'ils sont frais cueillis et nouvellement écossés. Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés. Les plus fins sont estimés les meilleurs. Les plus tardifs sont les pois carrés ; quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres. Les pois verts se servent avec toute sorte de viandes, et font d'excellens ragoûts ; ils se servent aussi, en gras et en maigre, pour entremets. Les pois secs servent à faire de la purée.

### *Petits pois à l'anglaise.*

Mettez de l'eau dans une casserole avec du sel, faites-la bouillir, jetez-y les pois et les laissez cuire pendant une demi-heure ; faites-les égoutter dans une passoire, servez avec des petits morceaux de beurre dessus ou un morceau entier : que le beurre ne soit pas mêlé avec les pois.

### *Petits pois à la bourgeoise.*

Prenez un litron et demi de petits pois, que vous laverez et mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu, et servez.

### *Usage des pois secs.*

Les pois normands sont estimés les meilleurs,

parce qu'ils ne sont point piqués de vers et plus tendres à cuire. Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages. Cette purée sert encore à mettre sous des harengs dans le carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricassez avec du beurre, persil et ciboule hachés; assaisonnez de sel et de poivre.

*Petit salé aux pois.* Faites cuire la viande avec les pois et de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitié la viande, pour que votre purée soit d'un bon goût; mettez-y aussi deux racines, autant d'ognons, un bouquet de fines herbes. Quand les pois sont cuits, passez-les en purée et les servez sur la viande. Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appelés *pois goulus*, parce que l'on mange tout. Quand ils sont bien tendres et verts, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant.

### *Des haricots verts.*

Prenez-les fort tendres et rompez-en les petits bouts, lavez-les à l'eau bouillante et les faites cuire de même. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole du beurre, persil, ciboule hachés. Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots après qu'ils sont égouttés; faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine et un peu de bon bouillon et du sel; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets. L'on s'en sert aussi en gras; à la place de liaison, vous y mettez du coulis et du jus de veau.

### *Des haricots verts; comment les confire, sécher, conserver au moins jusqu'à Pâques.*

Prenez des haricots verts, la quantité que vous en

voudrez confire ; choisissez-les tendres et point filandreux, épluchez les bouts et mettez-les dans un pot de grès, avec du sel, de cette manière : Mettez dans le fond du pot un lit de sel, ensuite un lit de haricots, puis un lit de sel, et ainsi de suite jusqu'à ce que le pot soit plein : en finissant, que le dernier lit de sel soit plus épais ; couvrez les pots d'une feuille de papier. Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots, que vous épluchez de même, et les faites cuire un quart d'heure ; quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille et du fil ; pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-temps de cette façon. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiède, jusqu'à ce qu'ils aient repris leur première verdure ; vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, et les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux. Observez la même chose pour les haricots confits.

### *Haricots nouveaux à la maître-d'hôtel.*

Faites-les cuire à l'eau bouillante avec un peu de beurre et de sel ; retirez-les et les égouttez ; mettez dedans un morceau de beurre frais, du persil haché, sel, poivre, un filet de verjus ; mêlez tout et servez.

### *Haricots à la provençale.*

Mettez dans une casserole un litre de haricots de Soissons, deux cuillerées à pot de bouillon, deux ognons coupés en tranches, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit salé, quatre cuillerées d'huile, un peu de beurre, du poivre et de la muscade, du sel, s'il en est besoin ; faites-les bouillir jusqu'à parfaite cuisson, ajoutez du bouillon s'il est nécessaire ; mais n'en mettez pas trop, pour que la sauce soit liée à son point. Les pois et les lentilles s'accommodent de la même manière.

### *Des haricots blancs secs.*

Mettez-les à l'eau froide et les placez sur le feu

pour les faire cuire; quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre et un peu de farine que vous faites roussir, et y mettez ensuite de l'ognon haché que vous faites cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, mettez-y les haricots avec persil et ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure, et servez. Les haricots au gras se font de la même façon; à la place du beurre, vous vous servez de lard fondu, et les mouillez de bon jus de veau. Ils se servent aussi en gras, en entremets, sous un gigot de mouton rôti.

### *Des fèves de marais.*

Ceux qui les mangent avec la robe doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure, pour en ôter l'âcreté. Communément elles se mangent dérobées; la façon de les accommoder après est de même. Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, et un peu de sariette; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bouillon. Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et peu de lait: servez pour un plat d'entremets.

### *Des lentilles.*

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges et d'un beau blond; après les avoir lavées et épluchées, faites-les cuire dans de l'eau; quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la reine sont très-petites; on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser; elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, et le goût plus excellent.

### *Coulis de lentilles.*

Vous les lavez après les avoir épluchées; faites-les cuire avec un bon bouillon gras ou maigre, suivant

l'usage que vous en voulez faire : quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, et vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

*Du riz.*

Il sert à faire des potages gras et maigres, et des entrées. Il se mange communément au lait. Les différentes sortes de potages qu'on en peut faire sont expliqués au commencement de ce livre.

*Du genièvre.*

L'on ne s'en sert en cuisine que pour les viandes que l'on veut mettre au sel, comme une pièce de bœuf à l'écarlate. Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais : cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

*Des choux.*

Les choux blancs, les choux verts, et ceux de Milan, s'accommodent tous de même ; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande. Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers ; après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne, retirez-le après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien et les ficelez, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard et la viande que vous destinez pour servir avec. Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines. Quand la viande et les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse ; dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit-lard par-dessus. Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis et assaisonnée de bon goût.

Viande qui convient le mieux : tendons de veaux, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée et arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pates troussées en dedans. De quelle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jeter son écume, et la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise; étant cuits dans le pot et bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

### *Chou à la bourgeoise.*

Prenez un chou entier; après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir et le pressez fort sans en rompre les feuilles; ôtez-les après une à une, et mettez à chaque un peu de farce, que vous faites comme celle du canard, page 124. Remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier; ficelez-le par-tout, et le faites cuire dans une braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 26 : assaisonnez de bon goût. Quand il est cuit et retiré de sa braise, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse; coupez-le en deux et le dressez sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus un bon coulis.

### *Des choux-fleurs.*

Les choux-fleurs sont une espèce de chou dont la graine nous vient d'Italie; le légume en est assez bon : ils servent à faire des entremets et à garnir des entrées de viande. Pour vous en servir, vous les épluchez et lavez; faites-les cuire un moment dans l'eau et les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre et du sel. Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat

que vous devez servir, et mettez dessus, en gras, une sauce ou coulis où il y a un peu de beurre dedans; et en maigre, une sauce blanche. Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon; dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, et mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre refroidi, on peut les manger en salade.

### *Choux à la flamande.*

Prenez un chou que vous coupez en quatre; faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure, et le retirez dans de l'eau fraîche; pressez-le pour en faire sortir l'eau; coupez le trognon et le ficelez; faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit ognons, un bouquet garni, un peu de sel et gros poivre; quand il est presque cuit, mettez-y quelques saucisses; lorsque votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que la main, vous le faites frire avec du beurre; mettez-le dans le fond du plat où vous devez servir le chou, les saucisses et les ognons autour; que le tout soit bien essuyé de sa graisse; dégraissez la sauce du chou; si vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans; que votre sauce soit courte et de bon goût : servez dessus.

### *Choucroute.*

Mettez dans un baquet de gros choux blancs coupés en tranches fort minces, laissez-les de douze à vingt-quatre heures tout au plus et les pressez fortement pour en faire sortir l'eau par une ouverture pratiquée au baquet; ayez un tonneau défoncé d'un côté, garnissez le fond d'une couche de sel, mettez par-dessus une couche de choux, puis une couche légère de sel, un peu de poivre et quelques grains de genièvre, puis des choux et aussi de suite couvrez-le tout d'un couvercle de bois qui puisse entrer dans le tonneau, chargez-le d'une centaine

de livres au moins ; lorsque les choux auront rendu beaucoup d'eau et qu'il se sera formé une croûte dessus, vous pourrez vous servir de la choucroute, ayez soin de charger le couvercle chaque fois que vous en retirerez et nettoyez les tours du tonneau ; couvrez-le exactement d'un linge mouillé pour que l'air n'y pénètre pas : ne laissez de saumure que ce qu'il en faut pour couvrir les choux.

Faites dessaler la choucroute pendant quelques heures avant de vous en servir, et la faites cuire au beurre ou à la graisse ; servez avec du petit salé des saucissons ou du jambon.

*Des pommes de terre, manière de les faire cuire.*

Mettez dans le fond d'un chaudron ou d'un pot très-peu d'eau et de sel, lavez les pommes de terre et les mettez dedans ; couvrez-les d'un linge plié en quatre, et enfoncez-le tout autour entre le vase et les pommes de terre pour qu'il n'y ait pas de vide ; mettez sur le feu ; les pommes de terre seront promptement cuites, elles ne crèveront pas et conserveront leur goût, vous pouvez les peler toutes chaudes, les ouvrir et y mettre du beurre frais coupé par tranches et des fines herbes; ou une sauce blanche dessus ; on les sert en salade.

*Pommes de terre en matelote.*

Ayez des pommes de terres cuites pelées et toutes chaudes, coupez-les en deux ou trois, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, du sel et du poivre ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, ou du bouillon maigre, et un verre de vin, faites boulir, liez la sauce et servez.

*Pommes de terre au lard.*

Faites un petit roux avec du beurre et de la farine, passez-y du petit lard coupé par morceaux, mettez-y des pommes de terre longues pelées sans

être cuites, du poivre, peu de sel, un bouquet de persil et ciboule; mouillez avec du bouillon.

### *Pommes de terre à la barigoule.*

Pelez des pommes de terre crues, mettez-les cuire avec un peu de bouillon gras ou maigre, deux cuillerées d'huile, sel, poivre, un bouquet garni, un ognon et des racines; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; faites-les rissoler et servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

### *Pommes de terre en boulettes.*

Mettez dans une casserole des pommes de terre cuites, écrasez-les avec un pilon, mettez-y un petit morceau de beurre, du sel, du poivre, des fines herbes hachées, quelques œufs crus, que la pâte soit épaisse; faites-en des boulettes que vous roulerez dans de la farine, faites-les frire de belle couleur; si vous avez un hachis de quelques viandes desservies, vous pouvez le mettre dedans.

### *Pommes de terre frites.*

Il suffit de les peler crues et de les couper par tranches, faites-les cuire dans du beurre ou du saindoux; servez-les saupoudrées de sel fin.

### *Pommes de terre en friandises.*

Faites-les cuire et les pelez, faites-en une purée, lorsqu'elle est passée, mettez-y de bonne crème, du sucre, un peu de sel, de l'eau de fleur-d'orange, faites-en des boulettes, mettez-les dans une pâte à beignets et les faites frire.

### *Gâteau de pommes de terre.*

Ayez des pommes de terre blanches cuites sous la cendre, pelez-les et les écrasez du mieux qu'il vous sera possible, prenez-en une livre environ que vous pétrissez avec six jaunes d'œufs, et un quarteron de sucre en poudre; ajoutez un jus de citron, le zeste râpé et les six blancs d'œufs, pétrissez de nouveau,

faites-le cuire dans une tourtière beurrée sous un four de campagne.

Les pommes de terre peuvent servir à garnir toute sorte de ragoûts de viande, pourvu qu'ils soient un peu gras et qu'ils aient du goût, il faut les faire cuire auparavant. On peut aussi les servir au beurre noir avec de la morue et des œufs durs, on en met dans les matelotes et étuvées de poisson, on les sert encore à la maître-d'hôtel, et en purée avec de la crême ou du bouillon.

*Des carottes et panais que l'on comprend sous le nom de racines.*

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toute sorte de potages, pour des braises, pour les coulis ; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hochepot : l'on garnit de petites entrées avec les ragoûts de racines ; vous les coupez de la longueur de deux doigts, et les tournez en rond ; faites-les cuire un quart d'heure dans de l'eau, et les mettez après dans une casserole avec de bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel ; quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sauce, et servez avec ce que vous jugez à propos.

*Racines en menus-droits.*

Prenez de l'ognon que vous coupez en filets ; faites-le cuire dans un petit roux fait avec du beurre et de la farine ; quand l'ognon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon et le rachevez de cuire ; vous avez ensuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot ; coupez-les proprement en filets, et les mettez dans le ragoût d'ognons, assaisonnez-les de sel, gros poivre, un filet de vinaigre ; en servant, mettez de la moutarde.

*Carottes à la crême.*

Prenez de grosses carottes bien tendres, ratissez

et lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante ; ensuite vous les coupez en gros filets, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon ; laissez cuire et réduire à courte sauce : ôtez le bouquet ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec de la crême ; faites lier sans bouillir ; en servant, mettez un grand filet de vinaigre blanc.

### *Du persil et ciboule.*

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine ; on peut voir, dans les différens apprêts qui sont dans ce livre, de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

### *Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.*

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe et des ragoûts de farce ; les personnes ménagères en doivent confire l'été pour l'hiver : quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté : rien n'est si aisé à faire, pour peu qu'on y apporte d'attention. Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le temps, persil, ciboule ; mettez de ces herbes à proportion de leur force ; après les avoir épluchées et lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter ; après, vous les hachez et les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau. Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre ; mettez dedans un bon morceau de beurre et vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes ; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et qu'il n'y reste point d'eau ; après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien

propres. Moins l'on en fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que, quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines. Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, et le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède, vous le mettez ensuite sur les herbes. Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, et les mettez dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques, et sont d'une grande utilité dans l'hiver. Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, et vous avez de la soupe faite dans un moment. Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-les bouillir un instant, et y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, et vous en servez soit pour mettre sous des œufs durs, ou quelques plats de poissons cuits sur le gril. Le temps le plus convenable pour confire des herbes est sur la fin de septembre.

### *De l'ognon et du poireau.*

L'ognon est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus et coulis; le petit ognon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts. Pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête et de la queue; faites-le cuire dans l'eau un quart d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, et lui ôtez la première peau; faites-le lier dans du bouillon. Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, et les servez avec ce que vous jugerez à propos. Quand ils sont cuits dans du bouillon, et bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile et

vinaigre. Le poireau ne sert qu'à mettre dans le pot.

### *Du céleri.*

Quand il est bien blanc et tendre, il se mange en salade avec une rémoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; l'on s'en sert aussi pour mettre dans le pot; il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, et domine sur tous les légumes. Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, passez-le bien et le faites cuire avec bon bouillon et du coulis; assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser. Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

### *Des radis et raves.*

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

### *Des navets.*

Ils se mettent dans le pot et servent aussi à faire de bon potage : si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon et du jus, pour leur donner couleur. Ils servent aussi à des ragoûts pour mettre avec la viande : coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, et les mettez après cuire avec du bouillon, du coulis, et un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez sous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise. Si vous voulez une façon plus simple, c'est de cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût et l'assaisonnez de bon goût.

## *Des laitues pommées et romaines.*

Elles se mangent en salade, quand elles sont belles et qu'elles sont tendres. On s'en sert aussi en ragoût et à garnir des potages. De quelque façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées et lavées, mettez-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, retirez-les après dans l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains : si c'est pour potage, vous les ficelez et servirez autour du plat à soupe; le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage. Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, de bon bouillon et coulis ; assaisonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à les servir, dégraissez le ragoût et le mettez sous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitues sont bons pour faire des entremets, et à garnir quelques entrées de viande : après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délaierez une cuillerée de farine ; mettez-y un bouquet de fines herbes, deux ognons, racine, un peu de beurre et du sel. Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs et de lait, comme une fricassée de poulets. En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, et les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

## *Laitues pommées farcies.*

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses; faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, et les retirez à l'eau fraîche, pour les bien presser avec les mains : écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après, pour les *petits pâtés* ; enveloppez la farce avec les feuilles de laitues; ficelez-les et les

faites cuire dans une petite braise : quand elles sont cuites, vous les égouttez et pressez dans un linge ; trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc et une cuillerée d'huile, un peu de sel ; faites-les frire de belle couleur ; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain : étant farcies de cette façon, et cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

### *De la chicorée sauvage blanche, et de la verte.*

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade. La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions de médecine.

### *De la chicorée blanche ordinaire.*

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts : après l'avoir épluchée et lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser : mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du coulis, si vous en avez : sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce. Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût et dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment, et servez sous du mouton rôti ; soit épaule, carré ou gigot. Si vous voulez la servir au blanc, en maigre, à la place de roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crême, servez-la sous des œufs mollets.

### *Manière de conserver la chicorée.*

Épluchez et lavez des chicorées que vous laisserez entières ; faites-les blanchir et retirez à l'eau fraîche, faites-les infuser vingt-quatre heures dans une eau salée, jetez cette eau et en remettez une encore plus salée, couvrez les pots avec du beurre fondu ; avant de la faire cuire lavez-la à grande eau et la faites cuire de même.

### *Des cardes poirées.*

Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans de l'eau, et les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas. Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter; vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites-la lier sur le feu, et y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût: si le beurre était tourné en huile, ce serait une marque que la sauce serait épaisse; vous y mettrez une cuillerée d'eau, et les remuerez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

### *Des cardons d'Espagne.*

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux et verts, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, et les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, ognons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, ou verjus en grains, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon: faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, et les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, et d'un beau blond. Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux *Cardes poirées*, ci-dessus.

### *Des artichauts.*

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, et les culs à garnir toute sorte de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire: il deviendrait inutile.

Les artichauts se mangent communément après

avoir eoupé le dessous et eoupé à moitié les feuilles de dessus. Faites-les euire dans l'eau avee un peu de sel et un bouquet de fines herbes; quand ils sont euits, mettez-les égoutter, et leur ôtez le foin. Si e'est en gras, vous prendrez de bon eoulis, et y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauee sur le feu et la mettez dans les artichauts. Si e'est en maigre, vous mettrez à la plaee une sauee blanehe : ces mêmes artichauts étant euits à l'eau et refroidis, se mangent à l'huile avee sel, poivre, vinaigre.

### *Artichauts frits.*

Coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les et les égouttez : quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une easserole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanes et jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre : faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, servez-les avee du persil frit.

### *Artichauts en fricassée de poulet.*

Faites-les euire dans l'eau après les avoir coupés par moreeaux et en avoir ôté le foin, un quart d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, et les aceommodez ensuite en frieassée de poulets. Quand ils seront euits, vous y mettrez une liaison et les servirez pour un plat d'entremets.

### *Artichauts confits et séchés.*

Si vous voulez confire des artichauts, ou en faire séeher pour l'hiver, voiei la faeon : ôtez-en toutes les feuilles, et ne laissez au eul que ee qui est bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ee que vous les ayez tous aeeommodés, faites-les ensuite euire dans de l'eau jusqu'à ee que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîehe : quand ils sont propres, vous les mettez égoutter. Si c'est pour séeher, vous les mettez sur des claies dans

un four qui ne doit pas être trop chaud : si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit. Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour les ragoûts après les avoir fait revenir dans de l'eau tiède. Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs; vous mettrez une saumure, qui se fait en mettant les deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, et plusieurs livres de sel suivant la quantité de saumure; faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez-la reposer pour la tirer au clair, et vous en servez. Les artichauts violets, tendres et les petits verts se mangent à la poivrade : on les met sur une assiette avec un peu de glace; ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

### *Artichauts à la Barigoule.*

Prenez trois ou quatre artichauts, suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le vert du dessous et la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un ognon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire et réduire entièrement la sauce : quand ils sont cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole, videz-les de leur soin et mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles : si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux : quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

### *Manière de conserver les artichauts.*

Préparez des artichauts comme si vous vouliez les faire cuire, mettez-les à l'eau bouillante assez long-temps pour en pouvoir ôter le soin; mettez à

la place un peu de sel fin, et replacez la calotte; placez-les dans des pots de grès que vous remplirez d'eau salée, remettez le lendemain une autre eau salée après avoir jeté la première; ajoutez un demi-setier de vinaigre et couvrez vos pots avec du beurre fondu. Pour vous en servir, faites-les tremper à l'eau tiède et cuire à grande eau.

## *Des asperges.*

Elles se mangent de plusieurs façons; les plus grosses sont estimées les meilleures; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poisson, pour garnir des potages, et servent communément pour entremets avec une sauce. Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc et bien lavé, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel, un demi-quart d'heure suffit pour être cuites comme il faut; elles doivent être un peu croquantes : vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce. Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre : faites lier la sauce sur le feu et la mettez sur les asperges. Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche : ces mêmes asperges étant cuites à l'eau et refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre que vous coupez de la longueur de deux doigts : quand elles sont cuites à l'eau et bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce et servez avec ce que vous jugerez à propos. Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, n'y mettez que le vert; faites-les bouillir un moment dans l'eau; retirez-les à l'eau fraîche et les ficelez en paquet; faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage : quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

### *Asperges en petits pois.*

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois et bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter et les accommodez comme les petits pois à la bourgeoise : n'en retranchez que les laitues. Voy. page 179.

### *Du potiron et de la citrouille.*

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait, voyez potage à la citrouille, page 19. Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau, vous le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre : quand il a bouilli un quart d'heure, et qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

### *Du houblon.*

Il ne se mange ordinairement que dans le carême pour une salade cuite. Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel : quand il est cuit et refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir ; mettez dessus sel, poivre, huile et vinaigre.

### *Des concombres.*

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides avec le potiron, citrouille et melon. Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans ; vous le coupez par morceaux. Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en le retournant de temps en temps ; par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, et vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole, faites-le cuire avec un morceau de beurre et du bouillon, un bouquet garni : quand il est cuit, mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir. Si c'est en maigre, après les avoir pressés, comme je l'ai dit, vous les

mettez dans la casserole avec du beurre : quand ils seront passés sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine et mouillerez avec du bouillon; étant cuits sans sauce, vous y mettez une liaison de jaunes d'œufs et du lait; servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre avec des œufs dessus ou sans œufs. Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, et les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon et un peu de jus pour leur donner la couleur : quand ils sont cuits, garnissez-en les bords du plat à soupe, et vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage. Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choisir petits et pas trop mûrs ; rangez-les dans des pots et mettez dessus une saumure comme celle des haricots verts : quand vous voudrez vous en servir, vous les pèlerez et leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

### *Des salsifis et scorsonères.*

Les salsifis et scorsonères s'accommodent de la même façon, vous les ratissez et les lavez : faites-les cuire comme les choux-fleurs, et les servez avec une sauce blanche.

### *Des épinards.*

Après les avoir épluchés et lavés, faites-les cuire dans de l'eau ; vous les retirerez après dans l'eau fraîche pour les bien presser ; mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, et les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure, et y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, et les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême, vous y mettrez un bon coulis de jus de veau : quand ils seront accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

### *Des melons.*

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commence-

ment d'un repas ; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron, la queüe courte et grosse ; en le pressant sous la main, qu'il soit ferme et non mollasse, qu'il ne ne soit pas trop vert ni trop mûr.

### *Topinambours.*

Ils sont fort peu estimés ; ceux qui en veülent manger doivent les faire cuire dans l'eau, après les peler, et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

### *Des betteraves.*

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four ; elles se mangent en salade et en fricassée. Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés ; un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre : faites-les bouillir un quart d'heure.

### *Des cornichons.*

Les cornichons de Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte ; ils servent à garnir des salades cuites ; l'on en fait aussi des ragoûts ; vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre ; mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût : ne les faites plus bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

### *Cornichons de blé de Turquie.*

Vous prenez du blé de Turquie qui soit encore en moelle et tout vert ; faites-le cuire à moitié dans de l'eau ; retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettez confire ; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle et du sel ; mettez la saumure toute bouillante sur le blé de Turquie ; mettez-le sur la cendre chaude ; le lendemain vous faites encore la même saumure, et la remettez sur le blé de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien vert ; après vous cou-

vrirez vos pots, et les serrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons : si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

### *Des champignons, morilles et mousserons.*

Des champignons; les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche : l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en est pas de même des morilles et mousserons, qui naissent dans les bois et se trouvent aux pieds des arbres aux mois de mars et d'avril. Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher; après avoir ôté le bout de la queue et lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau; quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce; étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide : pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

Les champignons se font sécher de la même façon; les morilles, mousserons et champignons se servent de même et entrent dans une infinité de sauces et ragoûts. Si vous voulez en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule; quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et un peu de sucre : quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de la crême : faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat, votre ragoût par-dessus. Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles et mousserons, quand ils sont bien secs, il faut les piler bien fin : vous pourrez en servir dans tous les ragoûts où il entre persil et ciboule hachés.

### *Des câpres grosses et fines.*

Les fines servent à garnir des salades cuites et à mettre entières dans les sauces ; les grosses servent pour les sauces où il faut des câpres hachées.

### *Des capucines et de la chia.*

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade et en font l'ornement.

La chia, confite dans du vinaigre comme le cornichon, se mange de la même façon.

### *Des truffes.*

Les grosses sont les plus estimées ; celles qui viennent du Périgord sont les meilleures : elles se mangent ordinairement cuites dans du vin et du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et ognons ; vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède et bien frottées avec une brosse, afin qu'il ne reste point de terre autour : quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette. Elles sont excellentes dans toute sorte de ragoûts, soit hachées ou coupées en tranches, après les avoir pelées : c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine. L'on se sert aussi de truffes sèches, mais leur bonté est beaucoup diminuée.

### *Truffes à la maréchale.*

Prenez de belles truffes bien lavées et frottées avec une brosse ; mettez chacune, assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite, sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, et les servez chaudes dans leur naturel.

### *Des chervis.*

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue beaucoup, mais ils en sont plus délicats; d'autres se con-

tentent de les laver et de rompre le dur. Faites-les cuire avec de l'eau et du sel pendant un quart d'heure ; mettez-les après égoutter et les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile et de sel, qu'elle ne soit pas trop claire ; en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant. Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, et les servez pour entremets.

### *Du thym, laurier, basilic, sariette et fenouil.*

Le thym, laurier, basilic, servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes ; la sariette ne sert guère que pour les fèves de marais, le fenouil sert pour les ragoûts ; vous le faites cuire un moment dans l'eau ; quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée, sans qu'il trempe dans la sauce : il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

### *Du cresson alénois, cresson de fontaine, cerfeuil, estragon, baume, corne de cerf et pimprenelle.*

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde et chapons cuits à la broche ; vous l'assaisonnez de sel, et un peu de vinaigre.

Le cresson alénois, le cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf et la pimprenelle servent pour les garnitures de salades, l'on fait aussi avec de petites sauces vertes. Vous mettrez de tout suivant sa force, peu de baume et d'estragon ; ces herbes sont très-fortes ; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, et les mettez dans un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

### *De l'ail, rocambole et échalote.*

Vous vous en servez pour les ragoûts et sauces qui ont besoin d'être relevés, ainsi qu'il est marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.

# CHAPITRE XII.

## DES OEUFS.

Après la viande, rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs; c'est un aliment excellent et nourrissant, que l'homme sain, malade, pauvre et riche partagent ensemble; les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine: les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud et bilieux. Pour connaître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumière; s'ils sont clairs et transparens, c'est une bonne marque. Quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux, et s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, et qu'en hiver ils sont chers, les personnes ménagères qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dames. Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été, avec de la paille; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin; il y en a qui se servent de sciure de bois de chaume, et d'autres de cendres. Il est temps de venir présentement aux différentes façons dont ils peuvent s'acmoder dans le goût bourgeois.

### *Des œufs mollets de toute façon.*

Comme les œufs pochés à l'eau (c'est-à-dire cassés dans l'eau bouillante) ne sont pas bien bons quand ils ne sont pas frais, et que les bourgeois aiment mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon, voici ce qui vous suppléera au défaut. Mettez de l'eau dans un poilon, faites-la bouillir, mettez de-

dans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juste, et les retirez promptement dans de l'eau fraîche : il faut les peler tout doucement pour ne pas les rompre ; par ce moyen le blanc sera cuit et le jaune tout mollet, vous sentirez sous vos doigts qu'ils seront flexibles ; vous les servez entiers.

Ces sortes d'œufs se servent de toute façon, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux câpres et anchois, sauce au verjus de grains, sauce Robert, sauce ravigote, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes poirées, ragoût de céleri, ragoût de laitue, de chicorée, en gras ou en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

### *OEufs à la coque.*

Tout le monde sait faire cuire des œufs à la coque, et plusieurs les font cuire trop ou pas assez. Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, et les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, et les servez dans une serviette ; de cette façon ils sont immanquables.

### *Des œufs brouillés de plusieurs façons.*

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, et assaisonnez, faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Quand ils sont cuits, servez-les promptement. En maigre à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, et les faites de la même façon. Si vous voulez les faire avec quelque ragoût de légumes, soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir ; hachez-les fort menu, et en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, et les brouillerez comme

les autres. Si c'est au verjus, après les avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

*Des œufs frits de toutes les façons.*

En gras, vous les faites frire avec du sain-doux, et en maigre, vous prenez du beurre fondu; mettez-les dans une poile : quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les faire frire, faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poile, et ne laissez point durcir le jaune. Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce et ragoût, page 204.

Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poile un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu. Quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, et assaisonnés de sel et poivre, mettez-les dans la poile, et les faites cuire; passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, et servez avec filet de vinaigre dessus.

*OEufs à la Bagnolet.*

Prenez huit œufs mollets, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis et du bouillon, un filet de vinaigre, poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce, et la servez sur les œufs.

*OEufs au plat, autrement dits au miroir.*

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs dessus, assaisonnés de sel, poivre, deux cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pelle rouge, et servez.

*OEufs à la neige.*

Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, fleur-d'orange, pralines, citron confit, masse-

pain, le tout haché très-fin. Ayez huit œufs, fouettez-en les blancs et mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuiller, pochez-en deux ou trois cuillerées à-la-fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter et les dressez les uns sur les autres, jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir, mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs.

### *Des omelettes de toute façon.*

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poile, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, ayez soin qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, et la renversez dans le plat que vous devez servir; ceux qui aiment persil et ciboule en mettent dedans quand ils sont hachés très-fin. Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette au rognon de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles et mousserons, de telle espèce que vous voulez les faire, il faut toujours que votre ragoût soit cuit et assaisonné, comme si vous vouliez le servir. Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, et ferez cette omelette dans une poile comme les autres; vous vous règlerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût. Celles que l'on fait pour la farce, laitue et chicorée, se font différemment. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous

les dresserez dans le plat que vous devez servir, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs et du sel, et les servirez pour hors-d'œuvre, et les précédentes pour entremets.

*Omelettes de harengs saurets.* Ouvrez-les par le dos, faites-les griller; vous les hachez et mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, et finissez cette omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

*Des œufs à la tripe.*

Prenez du beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, mettez après une poignée d'ognons coupés en petits carrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et les mouillez avec du bouillon. Quand l'ognon est cuit, vous y mettrez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon et y mettez un filet de vinaigre, sel et poivre; servez à courte sauce.

*Œufs au gratin.*

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu; ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs assaisonnés de sel, gros poivre; faites cuire doucement, passez la pelle rouge dessus; quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

*Œufs en timbales.*

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou petites timbales de cuivre; vous prenez six œufs, blancs et jaunes, que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assai-

sonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans les gobelets (il ne faut pas les remplir); mettez-les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, il faut passer légèrement autour un couteau pour les détacher du gobelet et les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

### *OEufs en salade.*

Hachez un peu de laitue, que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez dessus en symétrie des œufs durs coupés en deux, et autour de la fourniture de salade; assaisonnez d'huile, vinaigre, sel et poivre.

### *OEufs au petit-lard.*

Prenez un bon quarteron de petit-lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, ayez soin de le retourner; ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir, avec deux cuillerées de jus; cassez dessus sept ou huit œufs; mettez-y aussi les tranches de petit lard, gros poivre, peu de sel; faites cuire sur un petit feu; passez la pelle rouge dessus. Servez à demi-mollets.

### *OEufs en peau d'Espagne.*

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus, avec six œufs, blancs et jaunes, sel, gros poivre; passez-les au tamis et les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-marie: quand ils seront pris, en servant, coupez-les avec quelques coups de couteau; mettez dessus un jus clair.

### *OEufs en filets.*

Passez sur le feu, avec un morceau de beurre, de l'ognon, des champignons coupés en filets, avec une petite pointe d'ail; quand l'ognon commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc,

sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce; ensuite vous y mettez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers: faites bouillir un moment et servez.

*OEufs à la crême.*

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-setier de crême; faites bouillir et réduire à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge dessus. Servez à demi-mollets.

*OEufs au fromage.*

Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de Gruyère râpé, gros, comme la moitié d'un œuf, de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu, ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller et cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

*OEufs frits.*

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune; assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre; à mesure que vous les faites, vous les étendez sur un couvercle à casserole et les roulez bien serrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois; ensuite vous les trempez dans un œuf battu et les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur. Servez garnies de persil.

*OEufs au pain.*

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la crême, cassez-y dix œufs et les battez ensemble pour en faire une omelette.

*OEufs à la bourgeoise.*

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de

couteau dans le fond du plat que vous devez servir : mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces, et aussi de petites tranches de fromage de Gruyère, ensuite huit ou dix œufs ; assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre ; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

### *OEufs à l'ail.*

Ayez dix gousses d'ail cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau ; pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de câpres ; ensuite vous les délaierez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre ; mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, et des œufs durs arrangés dessus proprement.

### *OEufs à la jardinière.*

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros ognons coupés en filets avec un morceau de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; ensuite vous mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec une chopine de lait ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse ; ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble : mettez le tout dans le plat que vous devez servir, pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtière.

### *OEufs au lait.*

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine de lait du sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron vert ; faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure ; mettez-la ensuite refroidir et cassez dans une autre casserole huit œufs, dont vous ôterez la moitié des blancs, délayez-les avec ce que vous avez à refroidir ; passez au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir ; pour être bien faits, ils doivent être tremblans,

sans avoir de l'eau dans le fond : cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre, toute sorte d'œufs, dans le besoin, peuvent se servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

### *Omelettes soufflées.*

Prenez huit œufs dont vous séparez les blancs des jaunes; mêlez avec les jaunes cinq cuillerées à bouche, de sucre en poudre, et moitié d'un zeste de citron haché bien fin. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et les mêlez avec les jaunes. Faites fondre dans une poile, un quarteron de beurre; lorsqu'il sera un peu plus que tiède, mettez-y les œufs et les remuez jusqu'à ce qu'ils aient bu le beurre, ensuite versez-les sur un plat beurré, vous poserez ce plat sur de la cendre chaude; râpez du sucre sur l'omelette et la couvrez du four de campagne, très-chaud. Servez bien chaud lorsqu'elle est cuite.

# CHAPITRE XIII.

## DU BEURRE.

La meilleure qualité du beurre est celle qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas à beaucoup près d'un goût si agréable. Il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appelée *barbotte*; ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, et se distingue aisément quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet, il faut le porter au nez et sentir s'il n'a point un goût de rance; les beurres de mai et de septembre sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce temps-là, et donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes et ménagères doivent faire

leurs provisions, soit pour en fondre ou pour le saler. Voici la façon de le faire fondre.

*Beurre fondu.*

Sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux ognons; faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin; vous le retirerez après du feu pour le laisser reposer une heure; vous l'éeumez ensuite et le versez doucement dans des pots de grès. Passez le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise.

*Beurre salé.*

Après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois, que vous mettez sur une table bien nette; étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt; répandez du sel dessus en raisonnable quantité; pliez le beurre en trois ou quatre, et le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec du sel. Vous continuerez cette façon, de deux livres en deux livres, jusqu'à définition; vous le mettez à mesure dans des pots de grès bien propres, et le pressurez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vide. Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots; portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez de la même manière que ceux de beurre fondu.

*Du fromage.*

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages; cela regarde la fermière; je m'expliquerai seulement sur les façons que l'on emploie pour les

servir sur table et sur l'usage qu'on en fait en cuisine.

Toute sorte de fromage sert sur la table au dessert ; il n'y a que le Parmesan et le Brie dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie doit être bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins. Pour cet effet, vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-setier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché ; faites bouillir le tout ensemble, et mettez autant de farine que la sauce pourra en boire ; faites-la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans une autre casserole, pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide ; il faut que cette pâte se soutienne sans couler. Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, sur un plafond, et les faites cuire au four. Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers et d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entrées au gras et en maigre. Pour vous en servir, vous le râpez : la viande ou le poisson que vous destinez pour servir avec doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce et la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore. Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, et mettez par-dessus la viande le restant de la sauce que vous couvrez par-tout de Parmesan, et mettez ensuite le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtière pour lui faire prendre couleur, et servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés. Vous pouvez aussi mettre de la même manière des choux-fleurs et cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets.

## Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, et la moindre malpropreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différens apprêts qui sont décrits dans ce livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à traiter de différentes crêmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

---

# DES CRÊMES.

## *Crême au café.*

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière; quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café; remuez-le avec une cuiller et le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois; laissez-le reposer pour le tirer au clair et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir; couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus; faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez bien chaud.

## *Crême au chocolat.*

Râpez deux tablettes de chocolat et les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers; quand elle sera à demi-froide, délayez cinq jaunes d'œufs; passez-la au tamis et la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

### *Crême au caramel.*

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-setier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron vert, faites bouillir un quart d'heure; ôtez-la du feu, et mettez dans une poile d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire de couleur de cannelle foncée, ôtez-le du feu et y mettez la crême; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême; ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

### *Crême à la frangipane.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron vert râpé, de la fleur-d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs, blancs et jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre, faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire une tourte de frangipane ou de tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage; quand elle sera cuite, vous glacerez avec du sucre. Les tourtes à la moelle se font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moelle de bœuf fondue et passée au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu; laissez-la cuire un petit moment dans la crême.

### *Crême de riz pour les convalescens.*

Ayez un quarteron de riz épluché et lavé dans trois ou quatre eaux tièdes, mettez-le cuire avec un bon bouillon gras; lorsqu'il est cuit et épais, écrasez-le avec une cuiller et le mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort avec une cuiller de bois; mettez-y de temps en temps un peu de bouillon

chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crême double.

*Crême de thé, d'estragon, de céleri, de persil.*

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême et une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir et diminuer d'un tiers; ensuite, si c'est une crême de thé, vous y mettrez ce qu'il faut de thé pour en faire cinq tasses; laissez-le bouillir un moment et passez au tamis; si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, et le mettrez ensuite bouillir dans la crême; il ne faut le laisser que le temps qu'il faut pour donner le goût, et le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de céleri et de persil; la crême étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et la faites cuire ou bain-marie comme celle de café; si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œuf ni de farine; après qu'elles sont passées au tamis et que la crême est tiède, délayez-y de la présure ou des peaux de gésiers de volailles hachées, passez ensuite au tamis et la mettez dans le plat que vous devez servir, que vous mettrez sur un peu de cendres chaudes; couvrez avec un couvercle où vous mettez aussi un peu de cendres chaudes, laissez jusqu'à ce que vous serviez.

*Crême en neige.*

Faites bouillir une chopine de lait et une chopine de crême avec un quarteron de sucre et réduire à moitié; quand elle sera tiède, faites-la prendre avec la présure ou gésier, comme les précédentes; quand elle sera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet; à mesure qu'elle mousse, enlevez la mousse avec une écumoire pour la mettre sur un tamis et un plat dessous; continuez à fouetter la crême jusqu'à ce que vous en ayez

assez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Serv tout de suite.

### *Crême brûlée.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu à peu avec quatre œufs, blancs et jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur-d'orange et une pincée de citron vert haché très-fin; mouillez avec un demi-setier de crême et un demi-setier de lait; mettez-y gros, comme un pois, de sel et deux onces de sucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, en tournant toujours; ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir; faites-les bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur cannelle, et versez promptement la crême dedans; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur le bord du plat, en l'amenant sur la crême, et cela doit se faire promptement.

### *Crême blanche au naturel.*

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble et réduire à un tiers, et le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mettez-la bien dans la crême, et passez ensuite le tout dans un tamis. Vous prenez le plat que vous devez servir, et le mettez sur de la cendre chaude; versez ensuite votre crême dedans et la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, et le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

### *Crême glacée.*

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron vert haché très-fin,

une pincée de fleurs-d'orange pralinées et pilées, un moreeau de sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, et délayez les jaunes avee une chopine de crême, un demi-setier de lait : faites cuire cette erême sur le feu pendant une demi-heure. Quand elle est épaisse, vous la retirez du feu et fouettez les blancs avec un fouet. Lorsqu'ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême et mettez cette crême dans le plat que vous devez servir ; vous mettez par-dessus du sucre, afin que la erême en soit bien couverte : faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière : quand elle est bien montée et glaeée, servez.

*Crême légère.*

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avee du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur-d'orange, faites bouillir le tout ensemble et réduire à moitié, retirez du feu pour mettre refroidir : vous délaierez dans une casserole plein une cuiller à café de farine avee six jaunes d'œufs, dont vous mettrez les blancs à part dans une terrine bien propre ; mettez ensuite votre erême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit ; passez ensuite votre crême dans un tamis, et la faites euire au bain-marie ; quand elle est cuite et prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blanes d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ee qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre erême avee les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du suere fin par-dessus, faites cuire dessous un eouvercle de tourtière ; que la chaleur en soit douce ; servez d'une belle couleur.

---

## DES BEIGNETS.

*Beignets à la crême.*

Prenez une poignée de farine que vous délaierez

avec trois œufs entiers et six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur-d'orange pralinée et grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crème de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure, que votre crême devienne bien épaisse, et la mettez refroidir sur un plat fariné, et mettez encore dessus de la farine, après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux, pour les arrondir dans vos mains avec de la farine; faites-les frire à friture chaude, et saupoudrez de sucre fin par-dessus en les servant.

### *Beignets soufflés, ou pets petits choux.*

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verts râpés, de l'eau de fleur-d'orange une pleine cuiller à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, et mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée et bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole; pour lors, vous la mettrez promptement dans une autre casserole, et y délaierez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuiller de bois; vous continuerez à mettre deux œufs à la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire; vous la mettez ensuite sur un plat et l'étendez, avec un couteau, de l'épaisseur d'un doigt; vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude; trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, et prenez de la pâte, avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poile en cognant sur le bord; faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés et de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés

de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être légers et creux en-dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement, pour les frire; faites de petits tas de pâte de la grosseur d'une noix, proche les uns des autres, sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier et ferez frire de même : c'est avec cette même pâte que l'on fait de petits choux; il n'y a point d'autres changemens que de mettre plus de beurre dans la pâte, et de les faire cuire au four.

### *Beignets de brioches.*

Prenez de petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitié, ôtez-en la mie et mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paraissent entières, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, de sel, et délayez avec du vin blanc; faites-les frire de belle couleur, et les glacez avec du sucre et la pelle rouge.

### *Beignets de pommes et de pêches.*

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur-d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter et ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur et les glacez avec du sucre et la pelle rouge : les beignets de pêches se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors, vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin; vous les pelez et coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu; faites-les mariner comme les précédentes; trempez-les en-

suite dans une pâte faite comme celle de beignets de brioches ; faites-les frire et servez-les glacés avec du sucre.

*Beignets d'oranges.*

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal ; ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et les mettez cuire avec un peu de sucre ; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel ; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller ; trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; servez glacés de sucre fin, et la pelle rouge.

*Beignets de blanc-manger.*

Mettez dans une casserole un quarteron de riz que vous délayez avec deux œufs, une chopine de lait et deux onces de sucre ; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures ; quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, et vous y mettrez une pincée de citron vert râpé, de la fleur-d'orange pralinée, hachée, et un peu de sel ; le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné ; jetez de la farine dessus ; quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains, de la grosseur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude ; lorsqu'ils seront noirs vous les retirerez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

*Beignets de pâte.*

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pétrissez la

pâte, ensuite vous l'abattez fort mince et la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés, mettez sur chaque morceau un peu de crême de frangipane, couvrez avec le dessus comme le dessous, mouillez les bords et les collez ensemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre et la pelle rouge.

### *Beignets de pain.*

Faites bouillir un demi-setier de lait et réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur-d'orange, une pincée de citron vert haché; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu et beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un petit moment. Quand elles seront toutes imbibées, mettez-les égoutter, et farinez; faites-les frire, glacez avec du sucre et la pelle rouge.

### *Beignets à la crême.*

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron vert haché très-fin, faites bouillir et réduire à moitié, ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délaierez sur le feu avec la crême, et la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; ôtez-la du feu pour la mettre sur la table, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en losange, faites-la frire et glacer avec du sucre et la pelle rouge.

---

## DES ROTIES.

### *Rôties au jambon.*

Coupez six ou sept tranches de pain de la largeur de deux doigts; passez-les dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée; coupez autant

de tranches de jambon de même grandeur, que vous faites dessaler une heure dans de l'eau, s'il n'est pas nouveau; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure; quand il est cuit, vous l'ôtez de la casserole, et mettez dans la même casserole une pincée de farine pour faire un petit roux, et le mouillez avec du bouillon sans sel, et un bon filet de vinaigre; faites bouillir un bon quart d'heure; après l'avoir dégraissé, vous passez cette sauce au tamis; dressez le jambon sur les rôties de pain avec la sauce par-dessus, et quelques grains de gros poivre.

### *Rôties au lard.*

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts et d'égale grandeur; mettez dessus suffisamment de petit-lard coupé en petits dés et manié avec un œuf cru, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, de gros poivre : faites-les frire à petit feu. Servez avec sauce claire et filet de vinaigre.

### *Rôties aux anchois.*

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre, vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés et coupés en filets minces dans leur longueur; assaisonnez les rôties avec huile, vinaigre et gros poivre.

### *Rôties de rognon de veau.*

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, et mettant dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs et les blancs fouettés; mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; panez avec mie de pain; faites cuire sur une tourtière avec

feu dessus et dessous. Servez avec petite sauce claire un peu relevée.

### *Rôties de toute sorte de viandes.*

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus; dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

---

# CHAPITRE XIV.

## DE LA PATISSERIE.

### *De la pâte brisée pour les tourtes.*

Pour un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel; vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte. Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que, si vous en mettiez trop, votre pâte serait trop claire et n'aurait point de soutien; vous maniez bien le beurre avec l'eau, et petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, vous pétrissez ensuite à force de bras; votre pâte ne saurait être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée et qu'il n'y ait point de grumelots dedans; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant de vous en servir, pour qu'elle ait le temps de revenir. C'est avec cette pâte que vous ferez toute sorte de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons. Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille sont d'une

poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des ailerons de dindons. Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez et le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche. Il faudra le bien éplucher ; vous prendrez votre tourtière pour y mettre un morceau de pâte dessous de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau ; mettez sur cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, et dans tous les vides de bon beurre ; couvrez la viande avec des bardes de lard ; mettez sur la viande une pareille abaisse à celle que vous avez mise dessous ; mouillez avec de l'eau et un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, et les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble ; faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouce ; prenez un œuf que vous battez, blanc et jaune, et avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte. Faites-la cuire au four trois heures : un quart d'heure après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la ferait fuir, et la remettre tout de suite au four. Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus, en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, et les bardes de lard, et avec une cuiller à bouche vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit. Vous avez tout de suite dans une casserole une bonne sauce toute prête et d'un bon goût que vous mettez dans la tourte. Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau ou champignons, fini de bon goût, que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure ; recouvrez-la avec son dessus, et servez. Voilà la façon que vous observerez pour toute sorte de tourtes. Pour entrée, soit en gras, soit en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson et les sauces différen-

tes qui en feront le changement ; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

*De toute sorte de tourtes de gibier.*

Le lapin : il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet. Si vous voulez faire une tourte de lièvre, ôtez-en tous les os, et n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse : pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes ; il faut leur ôter les pates, le cou, et les vider du dedans ; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers, de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes se trouve à toutes égal. Vous les mettez dans la tourtière avec un bouquet de fines herbes, sel, fines épices, bardes de lard et beurre ; mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres. Quand elles sont cuites et dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis, en servant pressez dans la sauce le jus de deux oranges ; si vous avez à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau et champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure et plus estimée. Vous y mettrez toujours en servant le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

*Tourte de godiveau.*

Coupez de la rouelle de veau en dés, passez-la sur le feu avec de bon beurre ; retirez-la et la hachez avec de la graisse de bœuf, ajoutez persil, ciboules, champignons hachés, de la mie de pain desséchée avec de la crême, du sel, du gros poivre ; pilez cette

farce avec des jaunes d'œufs; formez-en des saucisses que vous mettrez dans la tourte avec riz de veau, champignons, foies gras; couvrez de bardes de lard et de petits morceaux de beurre; vous ôterez les bardes avant de servir et y mettrez une bonne sauce. Faites-la cuire deux heures; si c'était du bœuf ou du mouton, vous la laisseriez plus long-temps. Quand elle est cuite et bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, et mettez dessus un bon coulis clair, et servez.

### *Des tourtes maigres en poissons.*

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, etc. Après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres : mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec bon beurre; mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes : une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson. Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon. Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiède, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure, et le dégraissez; vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau et les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart d'heure. Quand il est fini et d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte. Vous pouvez vous servir de ragoûts maigres pour mettre dans ces tourtes, comme truffes, mousserons, morilles, pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouverez.

### *De la pâte brisée pour les pâtés froids.*

Les cuisinières qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte de tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson et les sauces en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir, avec les mêmes mets, diversifiér le coup-d'œil d'une table, et se faire honneur de leur savoir-faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids. Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin. Voici sur quoi vous vous réglerez. Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin et le beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, et le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu ; vous mêlez ensuite la farine et la pétrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, et dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

### *Façon de faire les pâtés de telle espèce de viande que vous voudrez mettre en pâte.*

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filet de lièvres, poulardes, chapons, n'importe, l'assaisonnement et la façon en sont tout de même, à peu de choses près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. Les dindons désossés garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, dès

qu'ils sont vidés, troussez-leur les pates dans le corps, et leur cassez un peu les os avec le dos du couperet; faites-les revenir sur la braise; après les avoir essuyés et épluchés, lardez-les par-tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil et ciboule hachés. Vous faites la même chose pour le veau et le mouton, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise. Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande. Prenez moitié de la pâte, que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table; vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, et dessus la pâte, votre viande bien serrée l'une contre l'autre, et l'assaisonnez de sel fin, et fines épices; couvrez de bardes de lard et beaucoup de beurre par-dessus; mettez ensuite une abaisse de pâte aussi épaisse que celle de dessous; mouillez, avec un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher, pour qu'ils se collent tous ensemble; appuyez par-tout les doigts pour les unir; vous reprenez après le doroir, que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté; relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez-la sans trop appuyer, crainte de percer la peau.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au-dessus de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte, où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant; vous dorez ensuite par-tout la pâte avec un œuf battu, blanc et jaune; pour enjoliver le pâté, redorez une seconde fois; un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui sont ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures ; vous en jugerez suivant sa grosseur. Quand il sera cuit, mettez-le dans un endroit frais pour le faire refroidir, et bouchez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

### *De la pâte appelée feuilletage.*

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets), mettez le litron de farine sur la table avec un peu de sel et d'eau ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec de l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, et donnez cinq tours en été, six en hiver. Ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, et jetant de temps en temps et légèrement peu de farine. Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, et recommencez chaque tour jusqu'à définition. Vous vous servez de cette pâte pour faire toute sorte de tourtes pour entremets, pour faire des petits pâtés et des gâteaux feuilletés.

### *Petits pâtés friands.*

Vous faites d'abord de petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage, vous prenez un peu de rouelle de veau et autant de moelle de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule et champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-setier de crême, goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un petit écu, mettez de cette farce sur la pâte et couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les et les faites cuire au four. Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de vo-

laille cuite à la broche que vous hachez très-fin : mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, et mettez le blanc de volaille haché et un peu de sel, faites chauffer sans bouillir et y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu et y mettez après un jus de citron. Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chacun pour en ôter la viande ; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chacun, remetttez sur chaque petit pâté son couvercle, et les servez le plus chaudement que vous pourrez.

### *Gâteau d'amandes.*

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin ; pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau à l'ordinaire, faites-le cuire et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

### *Macaroni.*

Ayez une demi-livre de macaroni, un ognon piqué de deux clous de girofle et du sel ; faites bouillir de l'eau et y jetez le tout ; faites bouillir une demi-heure ; quand le macaroni est devenu flexible ; retirez-le du feu et le faites égoutter dans une passoire. Mettez dans un casserole deux onces de beurre, un quarteron de fromage de Gruyère râpé ; trois onces de Parmésan, de gros poivre, de la muscade ; mettez-y le macaroni et deux ou trois cuillerées de crême : quand le macaroni file il est cuit ; dressez-le sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus un four de campagne bien chaud pour lui faire prendre une belle couleur jaune ; égouttez le beurre et servez un jus clair sous le macaroni.

## *Gâteau de Savoie.*

Mettez quatorze œufs dans une balance, et de l'autre côté autant pesant de sucre fin, ôtez le sucre, et mettez à la place de la farine, la pesanteur de sept œufs, mettez la farine à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine et les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé et un peu de citron vert râpé, de la fleur-d'orange grillée et hachée, battez le tout ensemble pendant une demi-heure, ensuite vous y mettez les blancs d'œufs fouettés et la farine pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet; il faut le mettre dans une casserole de moyenne grandeur et profonde, ou une poupetonnière, que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, essuyez-la bien avec un torchon et y mettez ensuite du beurre affiné pourqu'il s'étende par-tout; faites cuire au four, d'une chaleur modérée, pendant une bonne heure et demie; quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat, et le servirez dans son naturel, s'il avait trop de couleur, il faudrait le glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron; battez le tout dans une assiette de faïence avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, et vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau. Ne servez que quand la glace sera sèche.

## *Gâteau à la crême.*

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel; pétrissez légèrement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, battez-la cinq fois comme une pâte au feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité que vous voudrez.

## *Gâteau à la royale.*

Mettez dans une casserole une pincée de citron vert haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau : faites bouillir un moment et y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine; faites dessécher sur le feu, en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse et qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu et y mettez un œuf à la fois, en remuant fort avee la cuiller jusqu'à ee qu'il soit bien mêlé avec de la pâte, vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette faeon, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettrez un peu de fleur-d'orange pralinée, et deux biscuits d'amandes amères, le tout bien fin, dressez les petits gàteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré; dorez-le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

## *Brioche.*

Pétrissez un litron de farine avec un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-onee de levûre de bière; ou un petit morceau de levûre de pain; enveloppez eette pâte dans un linge et la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été, et une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avee la pâte que vous avez faite en levain, nne livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin; pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine et l'enveloppez d'une nappe pour la laisser revenir neuf ou dix heures, coupez cette pâte suivant la grosseur des gâteaux de brioche que vous voulez faire, mouillez-les en arrondissant avee les mains, aplatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire

au four, pour les petits une demi-heure, et les gros une heure et demie.

## *Des gaufres.*

Délayez un quarteron de farine avec de la crême et quatre gros d'eau de fleur-d'orange, une livre de sucre râpé ; ajoutez de la crême assez pour que le tout soit très-clair ; faites chauffer le gaufrier et le graissez avec du beurre frais ; mettez dedans une cuillerée et demie de mélange et posez le fer sur le feu ; quand elle est cuite d'un côté retournez-la de l'autre, pour juger de la cuisson, entr'ouvrez le gaufrier et voyez si elle est de belle couleur ; passez un couteau dessous pour la retirer et lui donner la forme que vous souhaitez ; mettez-la à l'étuve pour la servir sèche et croquante.

## *Gâteau de riz.*

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, et ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre et le riz ; pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu et le faites cuire au four pendant une heure, ou sous un couvercle de tourtière ; ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous.

## *Tartelettes.*

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, p. 231, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, et en coupez de petites abaisses avec un couperet, mettez-les sur des moules à petits pâtés, et sur la pâte une petite cuillerée de crême de frangipane, ou des confitures telles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée : couvrez avec quelques bandes de pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre et la pelle rouge.

*Ramequins*, (Voyez l'article des fromages, p. 213.)

### *Tourtes de toute sorte de confitures pour l'hiver.*

Vous prenez de telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte), soit de marmelade d'abricots, confiture de cerises, confiture de verjus, marmelade de pommes, etc. Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtière; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau; vous mettrez par-dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessin qui couvriront toute la confiture, et ferez un bord de pâte à votre tourte; faites la cuisson. Quand elle sera cuite, vous mettrez du sucre fin et passerez la pelle rouge par-dessus pour la glacer. L'on en fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de resservir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres; vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, et vous en servez de la même façon que des confitures.

### *Gâteaux fourrés.*

Prenez de la pâte au feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets et de l'épaisseur de deux écus chacun; vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau; mettez le second gâteau sur le premier, et les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour; après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, et faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits et sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, jetez par-tout de la petite nonpareille.

Une autre fois, pour changer, à la place de non-

pareille, vous y mettez du suere fin, et la pelle rouge par-dessus pour les glaeer.

*Tourtes de confitures pour l'été.*

Elles se font avee des fruits nouveaux, à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera ei-après dans le *Traité de l'office*; ee sera l'artiele des *Compotes* qu'il faudra suivre, la seule différenee est que vous ferez le sirop plus court et plus fort.

Si ee sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos eompotes étant froides, vous les façonnerez et servirez dans le même goût que eelles d'hiver.

*Coulis bourgeois et autres.*

Pour faire les eoulis bourgeois, mettez dans le fond d'une easserole de petits moreeaux de lard et de la rouelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de eoulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-setier; vous vous réglez là-dessus; mettez après deux ou trois ognons, autant de racines; mettez la casserole bien eouverte sur un petit feu, pour que la viande ait le temps de jeter son jus; faites-le aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ee que la viande soit prête à s'attaeher; pour lors vous continuez à petit feu pour que la viande s'attache doueement à la easserole, et vous faites un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande et vos légumes sur une assiette, et mettez dans la easserole un morceau de beurre et de la farine, suivant la quantité que vous voulez tirer de eoulis, plein une euiller à bouche pour demi-setier; tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, et vous mouillerez ensuite avee du bouillon chaud; vous remettrez dedans la viande que vous en avez tirée, pour la faire euire eneore deux heures à très-petit feu; dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine.

ou dans un tamis pour vous en servir à tout ce qui vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur cannelle, ni trop clair ni trop épais, et qu'il ne sente point l'attaché; c'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms; mais quelque coulis que vous tiriez, il faut toujours qu'il y entre du veau.

Vous faites aussi du jus de veau en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'ognons et des morceaux de veau minces par-dessus, qu'on fait suer à très-petit feu, attacher ensuite sans être brûlés, et les mouillez avec du bouillon; faites-les bouillir une demi-heure, ensuite vous les passerez au tamis, et vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

*Velouté ou coulis blanc.*

Mettez dans une casserole trois livres de rouelle de veau, deux poules, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, deux clous de girofle et du bouillon; faites écumer sur un feu vif, et essuyez les bords de la casserole pour enlever toute l'écume; ajoutez du consommé et écumez de nouveau, qu'il soit bien clair; éloignez-le du feu; faites un roux blanc dans une autre casserole, ayez une vingtaine de champignons sautés dans de l'eau froide et du jus de citron, égouttez-les et les passez dans votre roux; délayez-le avec le mouillement de votre velouté et le versez sur les viandes; faites bouillir doucement pendant une heure, écumez et dégraissez, passez à l'étamine; qu'il soit très-blanc.

*Coulis d'écrevisses.* (Voyez page 176.)

### *Jus.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées à pot de bouillon, trois livres de tranche de bœuf, le râble et les cuisses de deux lapins, un jarret de veau, un bouquet garni, quatre grosses carottes, six ognons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce que le bouillon soit réduit; placez votre casserole sur un feu très-doux pour que le jus des viandes s'y attache et forme au fond de la casserole une glace très-brune; retirez la casserole sur le bord du fourneau, et au bout d'une heure remplissez-la de bouillon; faites mijoter pendant trois heures et passez à l'étamine.

### *Gelées pour les malades.*

Mettez dans une marmite deux livres de tranche de bœuf, une poule que vous avez flambée, vidée et épluchée, un jarret de veau d'environ une livre et demie, et deux pintes d'eau; faites-les bouillir et bien écumer; vous ferez bouillir pendant trois heures; dégraissez votre bouillon et le passez dans un tamis serré, mettez-le dans une casserole sur un fourneau, avec une tranche de citron vert, la peau ôtée; si vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de cannelle; faites bouillir un quart d'heure, et y mettez trois œufs cassés, blancs et jaunes, avec les coquilles; faites bouillir doucement en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire et réduite à environ trois demi-setiers; vous la passerez dans une serviette blanche mouillée; pressez-la très-fort pour qu'elle ne sente point un goût de lessive, et qu'il ne reste point d'eau; mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester; faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

### *Consommé.*

Mettez dans une petite marmite deux livres de

tranche de bœuf, un jarret de veau, deux livres de rouelle, deux vieilles poules, remplissez-la de bouillon et faites écumer; ayez soin de rafraîchir le bouillon plusieurs fois pour bien faire monter l'écume, ajoutez-y des carottes, navets, ognons, deux clous de girofle; faites bouillir comme un pot au feu, et passez votre consommé dans une serviette fine pour qu'il soit bien clair. Si vous n'avez pas de bouillon pour remplir la marmite, mettez-y de l'eau et ajoutez du sel.

### *Purée de lentilles.*

Lavez et épluchez un litre de lentilles à la reine, faites-les cuire dans de l'eau avec quelques ognons, un bouquet garni, du sel et un morceau de beurre; quand elles sont cuites passez-les dans une passoire très-fine, mettez votre purée dans une casserole avec un morceau de beurre; mouillez avec le mouillement des lentilles, ou du bouillon, ou du jus; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, servez dessus un peu de persil haché très-fin. Toute sorte de purées de légumes secs se font de même.

### *Purée brune d'ognons.*

Mettez dans une casserole, sur un feu vif, une douzaine d'ognons émincés avec un morceau de beurre; faites-les roussir de belle couleur et les mouillez de deux cuillerées d'espagnole, remuez-les avec une cuiller de bois et les faites cuire sur un petit feu, passez-les à l'étamine, remettez-les ensuite dans la casserole avec de l'espagnole, faites réduire jusqu'à consistance d'une bouillie, et servez assaisonné de bon goût.

### *Purée blanche d'ognons.*

Passez vos ognons émincés sur un feu doux, pour qu'ils ne se colorent pas; étant bien fondus, ajoutez-y quatre cuillerées de velouté, une pinte de crème et très-peu de sucre; faites-la réduire sur un grand feu,

et passez à l'étamine. Si vous n'avez pas de velouté mettez-y une euillerée de farine, moitié moins de crême, du sel, du poivre, et la faites lier au bain-marie, ou sur un feu très-doux, pour qu'elle ne bouille pas.

# CHAPITRE XV.

## DES RAGOUTS.

### *Ragoûts de truffes.*

PELEZ de moyennes truffes et les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, bouquet de persil, eiboule, une demi-gousse d'ail, deux elous de girofle, passez-les sur le feu et y mettez une pineée de farine, mouillez avee un verre de bouillon et autant de vin blane, faites euire à petit feu pendant demi-heure, dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

### *Ragoût de mousserons, champignons et morilles.*

Mettez des mousserons dans une easserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, eiboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pineée de farine, et mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blane, autant de jus, faites euire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez; si vous n'en avez point, vous y mettez un peu de farine; en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre. Le ragoût de champignons et de morilles se fait de même, à eette différenee qu'il faut que les morilles soient bien lavées.

### *Ragoût d'écrevisses.*

Faites-les bouillir un moment dans l'eau; épluchez les queues et les mettez dans une casserole avec un

demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, et un verre de coulis, faites bouillir un quart d'heure et servez avec ce que vous voudrez. Si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon et de vin blanc ; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 176.

*Ragoût de foies gras.*

Otez l'amer des foies et les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, et les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous aurez, ou pour entremets.

*Ragoût de choux.*

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien, ôtez le trognon, hachez-le un peu et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon et du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce ; assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée ; servez dessous la viande que vous voudrez.

*Ragoût de farce.*

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché et bien pressé, avec un bon morceau de beurre ; passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec jus, coulis, sel, gros poivre ; faites

cuire et servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites et qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans bouillir.

### *Ragoût de laitances.*

Faites bouillir un moment dans de l'eau deux laitances de carpes et les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart d'heure; assaisonnez de sel, gros poivre. En maigre, mettez dans une casserole ognons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre, passez sur le feu et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart d'heure, et avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

### *Ragoût mêlé.*

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux; un bouquet de persil, ciboule, une petite pointe d'ail, un peu de beurre; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis et de bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir

un instant dans de l'eau; ôtez la petite peau et les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon; si vous n'en avez point de naturel et que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez et y mettez, avec un jaune d'œuf cru, une idée de sel fin, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse et les coupez en petits morceaux d'égale grandeur; roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, et les mettez à mesure sur un plat fariné; lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante; après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche, faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût. Si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettez point de coulis; avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

*Ragoût d'olives.*

Prenez un demi-setier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée, mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une sauce d'un coulis de veau bien assaisonné et de bon goût.

*Ragoût au salpicon.*

Mettez dans une casserole un ris de veau, deux culs d'artichauts blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, un peu de laurier et de basilic, un morceau de beurre; passez sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez et servez.

*Ragoût de marrons.*

Otez la première peau à un demi-cent de marrons;

mettez-les dans une poile percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde, ensuite vous les mettez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel; faites cuire et réduire à courte sauce; ayez attention qu'ils soient bien cuits et entiers.

---

## DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

### *Sauce au mouton.*

Mettez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail; écrasez l'ail et l'échalote ensemble, et y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel et du poivre; faites faire un bon bouillon à cette sauce, passez-la au tamis dans une autre casserole; servez chaud.

### *Sauce tomate.*

Mettez-les dans une casserole avec du bouillon, du sel, du gros poivre; faites jeter quelques bouillons, passez-les comme une purée, et ajoutez gros comme un œuf de bon beurre que vous faites fondre dedans.

### *Sauce au blanc, en gras et en maigre.*

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, et en maigre, du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre: faites bouillir le tout ensemble et le faites réduire à moitié; vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis. Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œuf avec de la crême, faites-la lier sur le feu, et soyez attentif à ne la point

laisser tourner; servez-vous de cette sauce pour toutes viandes et poissons que vous mettrez au blanc.

### *Sauce au verjus.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fin ; que cette sauce soit fort claire : faites-la chauffer, et vous en servez pour grillades.

### *Sauce à la provençale.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote et champignons hachés, deux gousses d'ail entières, passèz le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine et mouillez ensuite avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; un bouquet de persil, ciboule : faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère : ôtez le bouquet et l'ail, servez avec ce que vous voudrez.

### *Sauce Robert bourgeoise.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillerée de farine, faites roussir votre farine à petit feu; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros ognons hachés très-fin et du beurre suffisamment pour faire cuire l'ognon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir une demi-heure ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde ; vous vous servirez de cette sauce pour porc-frais et dindon.

### *Sauce à la crême.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail entière, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart d'heure,

passez la sauce au tamis dans une autre casserole : quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil blanchi et haché très-fin, sel, poivre ; faites lier la sauce sur le feu : elle sert pour toute sorte d'entrées au blanc.

### *Sauce à la bourgeoise et piquante.*

Mettez dans une casserole deux pincées de chapelures de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, une cuillerée à bouche d'huile fine ; de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller. Cette sauce sert en gras et en maigre, à toutes viandes qui ont besoin de sauce piquante.

### *Sauce pour volaille ou gibier.*

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble, à très-petit feu, pendant un quart d'heure, dégraissez ensuite et passez au tamis.

### *Sauce bachique, verte et piquante.*

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, un demi-setier de bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble et réduire à plus de moitié, mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson alénois, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites bouillir un instant, et servez.

### *Sauce à la ravigote.*

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, une goutte de vinaigre, sel, poivre, un peu de beurre manié de farine, civette, estragon, cerfeuil, pim-

prenelle, cresson alénois; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la et la hachez très-fin, mettez-la dans la sauce et la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez: si la fourniture n'est pas blanchie, il en faut moitié moins.

### *Sauce à l'espagnole.*

Mettez du coulis dans une casserole avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un ognon en tranches, une racine et la moitié d'un panais; faites-la bouillir deux heures à très-petit feu; dégraissez pour la passer au tamis; assaisonnez de sel et poivre.

### *Sauce blanche.*

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel, du poivre, un demi-verre d'eau; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée; ne la laissez pas bouillir; mettez, en servant, un filet de vinaigre.

### *Sauce à la tartare.*

Epluchez trois échalotes, un peu de cerfeuil et d'estragon: hachez le tout et le mettez dans une casserole avec de la moutarde, un peu de bouillon, du sel et du poivre, un filet de vinaigre; faites lier et servez.

### *Sauce à l'anglaise.*

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois et des câpres hachés, un verre de bouillon, sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu, servez-la sur ce que vous voudrez, et jetez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché.

### *Sauce blanche aux câpres et aux anchois.*

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de

bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine ; délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, câpres fines entières, sel, poivre, deux ciboules ; faites lier, ôtez les ciboules et servez.

*Sauce à l'italienne, en gras et en maigre.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, un bouquet de persil, ciboule, un peu de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle ; passez sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bouillon et un peu de coulis, sel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet et servez ; en maigre, mettez du bouillon maigre, et à la place du coulis un peu plus de farine et deux ou trois cuillerées de jus d'ognon.

*Sauce piquante.*

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros ognons en tranches, une carotte, un panais, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboule ; passez le tout sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et une cuillerée de vinaigre ; faites bouillir à très-petit feu, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de sel et poivre. Elle sert pour ce qui a besoin d'être relevé.

*Sauce à la rocambole.*

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure, et y mettez cinq ou six rocamboles.

*Sauce à la rémoulade.*

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; délayez avec un peu de moutarde, de l'huile et du vinaigre.

## *Sauce à la poivrade.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre, deux ognons en tranches, carottes et panais coupés, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, laurier, thym, basilic; passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre; faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis; mettez-y du sel, gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

## *Manière de faire du vinaigre rouge, blanc et rosat.*

Suivant la qualité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand. Pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur qui soit neuf; s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir, et le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, et le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après, vous ôtez ce vinaigre et mettez ce baril en place dans un endroit chaud, après l'avoir bondonné : faites un trou dans le haut du baril, au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir; faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre; huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours, vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein : alors vous en pouvez mettre davantage; il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que, s'il était plus faible, l'augmentation que vous feriez n'aurait pas la même force : votre baril étant plein et le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettez dans un autre vais-

seau ; ensuite vous remettez du vin peu à peu dans le baril, comme ci-dessus; par ce moyen, vous avez toujours du vinaigre. Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé et aigri sans avoir de fleurs; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur, vous y mettez du jus de mûres sauvages.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge; pour le faire, mettez dix pintes de vinaigre sur le feu et le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller à l'alambic, vous en mettrez plus ou moins, suivant la quantité que vous en voulez.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre; mettez les roses et le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée. Celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même; celui de fleur d'orange, l'on met la feuille sans être séchée; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle et une muscade coupée par morceaux.

### *Vinaigre printanier.*

Prenez vers le mois de juin, cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil que vous faites sécher au soleil; quand ils seront secs, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalotes, six ognons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce. Emplissez la cruche avec du vinaigre; après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du soleil. Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair; mettez-les dans des bouteilles bien bouchées.

# CHAPITRE XVI.

## CLARIFICATION DU SUCRE POUR FAIRE LES CONFITURES.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main dans l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre ; faites-le bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair et qu'on l'ait bien écumé ; tirez-le du feu et le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis : vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

### *Charlotte de pommes.*

Faites une bonne marmelade de pommes, que vous laissez réduire pour qu'il n'y ait pas d'eau dedans ; beurrez le fond et les tours d'une casserole et les couvrez de tranches de mie pain très-minces et d'égale grosseur ; versez-y votre marmelade froide et couvrez de mie de pain beurrée ; mettez-la un quart-d'heure au four ou sur de la cendre chaude avec du feu dessus et autour ; renversez-la sur un plat, elle doit avoir une belle couleur dorée ; essuyez-la avec un linge blanc et servez.

### *Compote blanche de pommes.*

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez-en la peau et les pepins, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre ; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans un compotier ; le sirop étant réduit, dressez-le sur les pommes.

### *Compote de pommes.*

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson, c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler : vous les

coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier, faites réduire le sirop et le versez dessus.

### *Compote de poires de Martin sec ou messire Jean.*

Prenez des poires que vous pelez si vous voulez; ôtez-en les culs et rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre; mettez-y un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage; si le pot est grand et qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle; faites-les cuire devant le feu; quand elles sont cuites, et que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

### *Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, virgouleuse, de Saint-Germain et autres.*

Faites blanchir vos poires tout entières, avec leur peau, dans l'eau bouillante; quand elles sont au tiers cuites, vous les retirez dans l'eau fraîche; vous les pèlerez ensuite entières ou par moitié, et les mettrez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poile avec un demi-setier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches; quand elles seront cuites et d'un bon sirop, servez.

### *Compote de poires de rousselet et de blanquette.*

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

### *Compote de poires grillées.*

Prenez des poires à cuire, qui ne soient pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée; ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles gril-

lent également jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau; lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les couperez par la moitié et en ôterez les pepins : relavez-les encore dans plusieurs eaux, et les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle; un quarteron de sucre; couvrez le pot et faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; faites réduire le sirop, et les servez.

### *Compote de poires à la bonne femme.*

Prenez des poires à cuire que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre; faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendre chaude; à moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites bien réduire le sirop. Servez chaud sur les poires.

### *Compote de verjus.*

Otez les pepins de votre verjus et les mettez dans une poile avec un quarteron de sucre et un verre d'eau; faites-le bouillir à petit feu; quand il sera bien vert et le sirop réduit, dressez-le dans le compotier.

### *Compote de cerises.*

Coupez le bout des queues de vos cerises et les mettez dans une poile avec un demi-verre d'eau et un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu et leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un compotier; mettez proprement votre sirop par-dessus et les servez froides.

### *Compote de fraises.*

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer; ensuite vous avez de belles fraises, point trop mûres, épluchées, lavées et bien égouttées; mettez-les dans le sirop et les ôtez

de-dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop. Faites-leur faire un bouillon et les retirez promptement, afin qu'elles restent entières.

### *Compote de groseilles.*

Faites un sirop bien fort, comme le précédent ; ensuite prenez une livre de belles groseilles lavées et égouttées, vous y laisserez la grappe si vous voulez : mettez-les dans le sirop pour leur faire faire trois bons bouillons couverts, retirez-les du feu et les écumez avant que de les dresser.

### *Compote de framboises.*

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraises : vous ne lavez point les framboises.

### *Compote d'abricots verts ou d'amandes vertes.*

Faites bouillir de l'eau dans une poile avec deux poignées de soude, deux bouillons, jetez y vos abricots ou amandes; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, vous les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, et à mesure vous les jeterez dans l'eau fraîche; après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poile pour faire cuire vos abricots : vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle; si elle entre facilement, et que l'abricot tombe lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraîche; vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poile, et y mettrez vos abricots ou amandes : faites-les bouillir doucement à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient bien verts ; et servez. Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ou amandes; ils se contentent de les frotter avec du sel pour enlever le duvet.

### *Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitié.*

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante ; quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une

écumoire et les mettez dans l'eau fraîche; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poile, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien et les retirez après pour les arranger dans un compotier; mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds.

### Compote de pêches.

Les compotes de pêches entières ou par moitié se font de la même façon que celles d'abricots.

### Autre compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau, vous les mettrez un moment à l'eau bouillante et les ôterez aussitôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; mettez-y les pêches pour les faire cuire, et faites réduire le sirop avant que de le dresser sur les pêches.

### Compote de pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus et dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtière et les faites cuire à petit feu dessus et dessous : quand elles sont glacées, servez chaud.

### Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux et les coupez en tranches pour les arranger dans le compotier que vous devez servir, en mettant du sucre fin dessous et dessus les pêches.

### Compotes de prunes de reine Claude, de mirabelle, de perdrigon et autres.

Faites bouillir de l'eau et y jetez vos prunes pour les faire blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite

dans une poile avec un peu de sucre ; mettez-les sur un petit feu, qu'elles puissent frissonner et devenir bien vertes, et servez froides.

*Compote de prunes à la bonne femme.*

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres : quand les prunes sont cuites, ôtez-les et dressez dans le compotier; faites réduire le sirop avant de le verser sur les prunes.

*Compote de toute sorte de fruits grillés.*

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poile : alors il ne faut pas la quitter; il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce qu'elle ait belle couleur; mettez une assiette sur votre compote, que vous tenez de votre main gauche, et la renversez en dessus en la glissant promptement dans votre compotier ; vous les servez chaudes ou froides ; elles sont meilleures chaudes. Vous pouvez faire des compotes avec celles qui ont déjà servi.

*Compote de citrons, oranges, bergamotes, etc.*

Il faut les couper par petits morceaux, et les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous le doigt; vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans l'eau fraîche; vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre; vous mettez vos écorces dedans pour les faire mijoter doucement sur le feu pendant une demi-heure; servez froid.

*Compote de coings.*

Prenez trois gros coings; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts : vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre; lorsque vous aurez ôté les cœurs et les aurez pelés proprement,

vous mettrez un quarteron de sucre dans une poile et un demi-verre d'eau ; faites bouillir et écumer, mettez-y les coings pour finir de les cuire, et servez à court sirop.

*Compote de raisins.*

Mettez dans un poile une quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort ; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé et dont vous aurez fait sortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons et dressez : s'il y a de l'écume, enlevez-la.

*Compote d'oranges crues.*

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez le remettre comme si elles étaient entières ; enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles et les servez; vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches et les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus et dessous.

*Compote de groseilles vertes.*

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu et les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus ; ensuite vous les retirerez du feu et y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre et un peu de sel; laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides ; retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche ; pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettrez une demi-livre de sucre dans une poile avec un verre d'eau; faites-le bouillir et écumer jusqu'à ce qu'il soit clair ; mettez-y les groseilles égouttées et les faites bouillir doucement, ensuite vous les retirerez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier : faites cuire le sucre à consistance de sirop ; mettez-le sur les groseilles.

### *Marmelades d'amandes vertes et d'abricots verts.*

Prenez des amandes ou des abricots verts; il faut ôter le duvet comme il est dit ci-devant : faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; retirez-les dans de l'eau fraîche et les mettez égoutter, ensuite vous les écraserez pour les passer dans un tamis ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher, en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poile ; après, vous pesez cette marmelade pour mettre autant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettiez dans le sucre, et les trempez dans de l'eau ; que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net : mettez-y de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille, et la mettez après dans les pots.

### *Marmelade de fraises.*

Epluchez et lavez une demi-livre de fraises, faites-les égoutter et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade : mettez sur le feu une livre de sucre et un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un feu moyen sans qu'elle bouille, et la mettez dans les pots : vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité.

### *Marmelade de framboises.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises; quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises et les passez au tamis pour les mettre en marmelade;

mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher et près de s'attacher à la poile, ensuite vous la mettez dans le sucre et lui faites faire quelques bouillons en la remuant toujours, et la mettez après dans vos pots.

### *Marmelade de cerises.*

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises, ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux et les queues, remuez-les avec le sucre et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop se colle aux doigts, ôtez-la du feu et mettez en pots.

### *Marmelade d'abricots sans façon.*

Coupez, le plus mince que vous pourrez, six livres d'abricots point trop mûrs, et les mettez à mesure dans un chaudron bien propre; cassez les noyaux, ôtez-en la peau et les coupez très-fins pour les mettre aussi avec les abricots; pilez quatre livres et demie de sucre pour les mettre avec les abricots, mettez votre chaudron sur un feu clair et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond. Lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de temps en temps le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle aux doigts sans trop de résistance: vous la mettrez en pots. Cette façon est très-bonne.

### *Marmelade de prunes.*

Otez les noyaux des prunes, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade; passez-les dans un tamis; remettez-les sur le feu, faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit près de s'attacher à la poile, ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu

avec un bon demi-setier d'eau, faites-le cuire, comme il est dit pour la marmelade d'amandes vertes; alors vous y mettrez la marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu, seulement qu'elle frémisse, mettez-la en pots quand elle est froide, avec sucre fin dessus.

*Marmelade de poires.*

Faites cuire dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous les doigts, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau et n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis, mettez-la sur le feu et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher à la poile; ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre dans une poile avec un demi-setier d'eau; faites-le cuire comme il est dit pour la marmelade de fraises; mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu. Quand elle commencera à frémir, vous la mettrez en pots, comme ci-dessus.

*Marmelade de pêches.*

Pelez des pêches qui ne soient pas trop mûres; après avoir ôté les noyaux, vous les coupez en petits morceaux; ensuite vous ferez cette marmelade de la même sorte que les *abricots sans façon*, p. 260.

*Marmelade d'épine-vinette.*

Faites cuire une livre et demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires; ensuite ayez une livre d'épine-vinette tout égrainée que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade; passez-la au tamis et la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis; remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit près de s'attacher à la poile; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir.

## *Marmelade de coings.*

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres; mettez-les à l'eau fraîche jusqu'à ce que vous les jugiez tout-à-fait froids, coupez-les en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux, écrasez-les et les passez dans un tamis, mettez ce que vous avez passé sur le feu et le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la et mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade; faites-le cuire de même que la marmelade de poires; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer sur le feu, et la retirerez pour la mettre en pots.

## *Marmelade de pommes.*

Faites bouillir des pommes de reinette entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau; prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort; mettez ce que vous avez passé dans une poile pour le faire dessécher sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit épaisse; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade; mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois; remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commence à bouillir, vous l'ôtez et la mettez dans les pots quand elle est un peu refroidie: ne les couvrez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids. Voy. l'article suivant.

## *Marmelade de verjus.*

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'il est près de bouillir, vous l'ôtez du feu et le couvrez pour le faire reverdir; laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-le pour le

passer au tamis et en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en le pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poile pour la faire dessécher sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; sur une livre vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre; remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, et la mettrez en pots.

Le sucre à la grande plume se fait après l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant; vous le faites bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de grosses boules et de longues étincelles qui se tiennent ensemble : vous ôtez aussitôt le sucre du feu.

### *Confiture de marmelade d'abricots.*

Pelez les abricots, si vous voulez, ôtez les noyaux; par livre de fruit trois quarterons de sucre clarifié ainsi qu'il est expliqué ci-devant, faites-les cuire au gros boulet, que vous connaîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, et en la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson : alors vous y mettrez vos abricots et vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts : c'est une marque que vous pouvez la mettre de suite en pots.

### *Confiture de cerises.*

Prenez la quantité de cerises que vous voulez, ôtez-en les queues et les noyaux; réglez-vous sur la façon des abricots, pour la cuisson et le sucre.

### *Confiture de gelée de groseilles.*

Vous clarifiez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, et mettez livre de sucre pour livre de fruit; vous faites cuire votre sucre au cassé

que vous connaissez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche ; vous trempez le doigt dans votre sucre et le remettez sur-le-champ dans le gobelet; si votre sucre sèche dans l'eau et qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poile ; faites-lui faire deux bouillons couverts ; retirez ensuite votre confiture de dessus le feu ; passez-la dans un tamis et la mettez tout de suite dans les pots. Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux : vous observerez à toute sorte de confitures, de ne jamais couvrir les pots que quand elles sont froides.

### *Confiture de gelée de pommes.*

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau et la passer après dans un linge ; pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre ; la cuisson est la même que celle des groseilles ; vous connaîtrez quand elle sera faite en mettant votre écumoire dans la poile : si, en la tirant et la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perles, cela marque que vous pouvez la mettre en pots.

### *Confiture de verjus.*

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus et mettrez pour chaque livre une livre de sucre ; prenez une partie de verjus que vous mettrez dans la poile, et une partie de sucre en poudre par-dessus ; vous mettrez ainsi votre verjus et votre sucre lit par lit jusqu'à définition : alors vous ferez bouillir doucement sur un petit feu jusqu'à ce qu'il devienne bien vert : c'est à quoi on connaît sa cuisson.

*Confiture de verjus entier.*

Pour livre de fruits une livre de sucre en poudre ; mettez le tout dans une poile et le faites cuire sur un bon feu ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts : laissez-le cuire à petit feu s'il n'est pas encore bien vert, et le mettez dans les pots.

*Confiture de groseilles à la bourgeoise.*

Faites clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, pag. 252 : vous mettrez les groseilles dans la poile, et les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux ; vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis, vous mesurerez votre jus et vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poile bien propre : vous ferez cuire au cassé ; et y mettrez votre jus de groseilles et ferez faire deux bouillons eouverts : écumez bien.

*Confiture de gelée de muscat et de verjus.*

*Voy.* Groseilles à la bourgeoise, ci-dessus.

*Ratafia de raisin muscat.*

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez-le dans une terrine pour l'écraser et en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, retirez-le pour y mettre autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte ; vous y mettrez à proportion un peu de macis, cannelle, girofle ; mettez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée ; faites infuser cinq ou six jours, remuez tous les jours : il faut le passer à la chausse ; lorsqu'il est elair on le met dans des bouteilles bien bouehées.

*Confiture d'abricots verts et amandes vertes.*

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou les amandes, comme il est marqué ci-devant, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement, et que le fruit tombe de lui-

même. Vous faites ensuite clarifier du sucre et mettez livre de sucre pour livre de fruit : vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir et matin, sans votre fruit, que vous mettez égoutter sur un tamis; vous le remettez dans une terrine et vous jetez votre sucre dessus; il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiède.

## *Confiture de prunes.*

Prenez telles prunes que vous voudrez, comme reine Claude, perdrigon, mirabelle ou autres; faites-les blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez à l'eau fraîche. Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettez dans un vase bien propre, une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, et vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède soir et matin, pendant quatre ou cinq jours; vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, vous ferez bouillir votre sucre et l'écumerez toutes les fois, vous mettrez vos prunes dans votre vase et votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiède. Il faut que votre reine Claude soit verte et les autres prunes de leur couleur. Si vous voyez que votre sucre ne soit pas assez en sirop à la dernière cuisson, vous le finirez de cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser : alors vous le jeterez tout bouillant sur vos prunes.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié, et celles de poire de rousselet se font de la même façon.

## *Cerises à l'eau-de-vie.*

Prenez des cerises qui ne soient pas trop mûres; coupez le bout des queues et jetez de l'eau bouillante dessus; faites-les égoutter jusqu'à ce qu'elles soient

sèches, mettez-les dans un bocal avec de bonne eau-de-vie, de la cannelle et un peu de girofle; ajoutez une livre de sucre clarifié, pour quatre pintes d'eau-de-vie.

Mettez-les éloignées du soleil et dans un endroit sec.

### *Abricots, poires de rousselet et prunes à l'eau-de-vie.*

Vous commencerez par confire vos fruits de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes; vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop; quand ils bouilliront, vous y jeterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouillon, vous les retirerez et les mettrez dans des pots. Il faut observer de n'en mettre par cent d'abricots qu'une pinte : lorsque vous la verserez dedans, retirez votre poile de dessus le feu, car il y prendrait : pour l'éteindre, vous couvririez la poile avec un torchon blanc mouillé : il faut tâcher de l'éviter.

### *Ratafia d'abricots.*

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes, que vous pelez et concassez; mettez-les dans une cruche avec les abricots et deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche; après, vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles, que vous porterez à la cave.

### *Eaux de cerises, groseilles, fraises, framboises et mûres, pour boissons d'été.*

Prenez tel fruit que vous voudrez pour faire votre eau rafraîchissante : pour une livre de fruit, vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit et le délaierez avec de l'eau, passez-le dans un linge

blanc et y mettez ensuite un peu de sucre; vous le passerez après à la chausse, pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment de la servir.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de sucre, et mettrez l'eau dans des moules de fer blanc; vous la faites prendre avec de la glace et du salpêtre. Quand elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les remuer de temps en temps avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seraient trop glacés et que le milieu ne le serait pas; quand elles sont prises comme il faut, vous les dressez dans de petits gobelets : on les boit aussitôt.

### *Ratafia de cerises.*

Prenez de bonnes cerises bien mûres; ôtez-en les queues et les noyaux; mettez avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble et le mettez en [illegible] dans une cruche bien propre, laissez-le quatre ou cinq jours; vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois, pour lui faire prendre du goût et une belle couleur; alors, vous passerez bien le marc pour en tirer tout le jus; il faut ensuite mesurer le jus, et sur trois pintes y mettre deux pintes d'eau-de-vie : pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte. Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle; il faut le remuer tous les jours pendant huit après quoi vous le passerez bien clair à la chausse; vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, et ensuite à la cave.

### *Ratafia de fruits rouges.*

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez le queues et les noyaux, une livre de groseilles, une livr de guignes noires, une livre de framboises, une livr de mûres que vous mettrez après, si vous ne les ave point dans le même temps : écrasez tous ces fruits en semble pour les mettre dans une cruche avec leur ju et les noyaux pilés de la moitié des cerises; laissez cu ver le tout pendant trois jours; ensuite vous passere

le jus dans un tamis, pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte de ratafia, un bâton de cannelle; laissez infuser pendant deux mois, après quoi vous tirerez le ratafia au clair, pour le mettre dans des bouteilles.

### *Vin de cerises.*

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises et deux livres de groseilles, que vous écrasez bien ensemble: pilez les deux tiers de noyaux que vous y mêlez; mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus; il faut que le baril soit plein; vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne et du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, et cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises; ensuite, quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, et deux mois après vous le retirerez au clair, pour le mettre dans des bouteilles.

### *Recette pour faire le Vespetro.*

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir: deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours; ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre; ensuite vous passez la liqueur; pour la rendre plus claire, par le coton ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

### *Ratafia de noyaux et de graines.*

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux et les meilleurs; vous les mettrez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, avec une livre de

sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours; vous le passerez ensuite à la chausse afin qu'il soit bien clair, et le mettrez après en bouteilles.

Tous les ratafias de graines et autres noyaux se font de même.

### *Ratafia de coings.*

Pelez vos coings, après en avoir ôté les pepins et la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf; mesurez le jus que vous en retirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois de jus et un quarteron de sucre par pinte, cannelle, coriandre, gingembre et macis, le tout modérément; vous les ferez infuser ensemble pendant dix ou douze jours; bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia, pour qu'il ne prenne point l'évent; il faut ensuite le passer bien clair à la chausse, et le mettre dans des bouteilles bien propres. Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave: plus il sera vieux, meilleur il sera.

### *Ratafia de fleurs-d'orange.*

Mettez une livre de sucre dans une poile, avec un verre d'eau; faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans en soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre; ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs-d'orange, faites-leur faire deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu et les couvrez bien, laissez-les dans le sucre cinq ou six heures, ensuite vous les remettrez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laissez-les sur le feu sans trop chauffer, seulement le temps qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après, vous passez votre ratafia dans une serviette, et le mettez dans des bouteilles; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs-d'orange qui vous ont servi à faire le ratafia, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poile avec un peu d'eau; faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre et les trempant dans

l'eau fraîche, le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y mettrez les fleurs-d'orange, et leur ferez faire un petit bouillon; ôtez-les du feu et les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre, et les mettez après sur un tamis; ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers; ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec, elles vous servent pour mettre dans des crêmes et tout ce qui a besoin de fleurs-d'orange hachées.

### *Ratafia d'anis.*

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de sucre dans une poile avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair; ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau : mettez-y trois onces d'anis; ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart d'heure, et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez-la bien et la mettez au soleil; laissez infuser le ratafia pendant trois semaines : avant que de le mettre dans des bouteilles, vous le passerez dans une serviette ou une chausse.

### *Ratafia de genièvre.*

Mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genièvre, une livre et demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau, jusqu'à ce qu'il soit bien écumé et clair; bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette; quand il est bien clair, vous le mettez dans les bouteilles que vous avez soin de bien boucher.

### *Ratafia de bigarades et de citrons.*

Prenez huit bigarades ou huit citrons, pelez-les légèrement sans les anticiper sur le blanc, coupez cette pelure en petits zestes, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie; faites-les infuser ensemble trois semaines; ensuite vous mettez une livre

de sucre dans une poile, avec un demi-setier d'eau; faites-les bouillir et bien écumer; mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie, et les laissez encore infuser douze ou quinze jours; après, vous le passez pour le mettre dans des bouteilles : la bonté de ce ratafia augmente en le gardant plusieurs années.

### *Ratafia de noix.*

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entière, fendez-les par la moitié et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie; bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit frais pendant six semaines; il faut avoir attention de remuer de temps en temps la cruche : ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poile, avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer; après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre, avec un petit morceau de cannelle et une pincée de coriandre; laissez encore infuser environ un mois, et vous le tirez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

### *Toute sorte de sirops pour l'hiver, comme fraises, groseilles, framboises et mûres.*

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit; vous ferez d'abord cuire votre sucre au cassé, comme il est expliqué pour la gelée de groseilles, ci-dessus; et ensuite vous y mettrez une livre de fruits; d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le tirerez du feu et le mettrez égoutter sur un tamis; quand il sera froid, mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les seulement avec du papier; vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

### *Sirop violat.*

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettez dans une terrine, versez dessus un demi-setier d'eau bouillante; mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les et les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures; ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge, que vous pressez fort pour faire sortir l'eau;

cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte; si vous l'avez, vous mettrez deux livres et demie de sucre dans une poile, avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant les doigts dans l'eau et les mettant dans le sucre (vous les retrempez dans l'eau), le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors, vous y versez votre eau de violettes: ayez soin que votre sirop ne bouille pas; quand ils seront bien incorporés ensemble, mettez le sirop dans une terrine, couvrez-la et la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours; entretenez la chaleur la plus égale que vous pourrez, sans qu'elle soit trop forte; vous connaîtrez que le sirop sera fait en mettant deux doigts dedans et les retirant écartés; s'il se forme un fil qui ne se rompe pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

### *Sirop de cerises.*

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres et bien saines, ôtez les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-les bouillir huit ou dix bouillons et les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant sur le sucre, et la soufflant après au travers des trous, il en sorte des étincelles de sucre; vous y mettrez tout de suite le jus de cerises, faites-les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris la consistance d'un sirop fort.

### *Sirop d'abricots.*

Suivant le temps que vous voulez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruits; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux; après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux; coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poile avec un verre d'eau, et le faites cuire comme le précédent sirop de cerises, mettez-y les abricots avec

les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que, prenant le sirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant, qui se soutienne un peu sans se rompre; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon : après avoir coupé les abricots et les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis pour en tirer tout le jus, en l'exprimant fort, laissez-les reposer et les passez dans une serviette; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre, pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

### *Sirop de mûres.*

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau; faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout le jus, et les passez dans un tamis, laissez-le reposer et le repassez une seconde fois dans un tamis plus serré, prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit au cassé (voy. pag. 272; *Sirop violat*); mettez votre eau de mûres, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre, ayez attention qu'elle ne bouille point; vous les mettrez après dans une terrine bien couverte pour la mettre sur la cendre chaude pendant trois jours; entretenez une chaleur égale le plus que vous pourrez sans qu'elle soit brûlante; vous connaîtrez qu'il est à son point, en faisant l'essai indiqué *au Sirop violat;* vous le mettrez dans des bouteilles et ne le bouchez que quand il sera tout-à-fait froid.

### *Sirop de verjus.*

Prenez deux livres de cassonade, que vous mettrez sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumer; continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans la cassonade, la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole en étincelles; mettez-y du verjus

préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien vert et gros; ôtez-en les grappes et les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré; laissez-le reposer et le retirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop fort, ce que vous connaîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

## Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs; ôtez-en les cœurs et les peaux ; pilez la chair et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras; par ce procédé, vous en tirerez tout le jus : laissez reposer ce jus et le tirez au clair ; sur un demi-setier, vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus ; quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings et vous ferez bouillir jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

## Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus, ensuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau, trois quarterons de racine de guimauve hachée, après l'avoir ratissée et lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettrez dans un torchon pour le tordre à force de bras; laissez-la reposer et la retirez au clair; prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort.

## Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches aussi minces que vous pourrez, et les faites cuire avec un demi-setier d'eau ; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort et en exprimer tout le jus ; laissez reposer ce jus et le tirez au clair ; sur un demi-setier, vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon

que pour le sirop de cerises; quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes et les faites bouillir ensemble jusqu'à consistance de sirop fort.

### *Sirop de citron.*

Le sirop de citron ne se fait ordinairement que lorsqu'on veut servir; pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poile avec un petit verre d'eau; faites-le bouillir et écumer; continuez de les faire bouillir jusqu'à ce que, prenant du sucre avec un doigt et l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui se rompe et forme une goutte sur le doigt; alors vous y mettez le jus d'un petit citron; faites faire encore quelques bouillons et vous en servez.

### *Sirop de capillaire.*

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante et les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur de la cendre chaude, et les passez dans un tamis; ensuite vous les mettez dans un sucre préparé de cette façon: mettez une livre de sucre dans une poile avec un bon verre d'eau; faites-le bouillir et écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'au point indiqué pour le *Sirop violat*, pag. 272; mettez-y votre eau de capillaire sans les faire bouillir, vous les ôterez aussitôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrez et mettez sur la cendre chaude, entretenez une chaleur égale sans être brûlante pendant trois jours; vous connaîtrez que le sirop sera fait, lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément: vous le mettrez dans les bouteilles, et ne les bouchez que lorsqu'elles sont bien froides.

### *Sirop d'orgeat.*

Prenez une demi-livre d'amandes douces; vous y mettrez deux onces de graines des quatre semences froides et une demi-once d'amandes amères; mettez les amandes dans de l'eau bouillante et les retirez du feu;

vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, et à mesure que vous ôtez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche; faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très-fines; pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée d'eau, ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiède, mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures; passez-les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faires cuire comme celui du sirop de capillaire, et finissez de la même façon sur la cendre chaude.

### *Sirop de coquelicot.*

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les blés; on en fait un sirop qui est bon pour le rhume; prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine, et versez dessus une chopine d'eau bouillante, laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude; ensuite vous lui ferez faire deux bouillons et le passerez dans un tamis en le pressant pour en faire sortir tout le suc; mettez une livre de sucre dans une poile avec un verre d'eau; faites-le bouillir et bien écumer; mettez-y après votre eau de coquelicot et les faites bouillir ensemble jusqu'à la consistance d'un sirop; vous le connaîtrez en en prenant avec le doigt, en l'appuyant contre l'autre, s'il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément: le sirop de fleurs de pêcher se fait de la même façon.

## DES CONSERVES.

### *Conserve de violettes.*

Prenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double, vous la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse; ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poile avec un verre d'eau; faites bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant d'un revers de main, il s'enlève en l'air de

longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous l'ôtez du feu; et quand il sera à demi-froid, vous y mettrez des violettes épluchées, que vous pilez très-fin dans un petit mortier; délayez-les bien avec du sucre en les remuant promptement avec une cuiller de bois ou une spatule, sans les remettre au feu, et les versez tout de suite dans le moule de papier; quand elles seront presque froides, vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en carré ou en long; et quand elles seront tout-à-fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

### *Conserve de groseilles.*

Prenez une livre de groseilles rouges; ôtez-en les grappes, et les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, passez-les dans un tamis en les pressant fort et qu'il ne reste que les peaux dans le tamis; mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu, et le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse; mettez une livre de sucre et un verre d'eau dans une poile, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que votre sucre soit au cassé, ôtez-le du feu, et y mettez votre marmelade de groseilles; remuez-le ensemble jusqu'à ce que vous voyiez qu'il se forme une petite glace dessus, dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

### *Conserve de framboises.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, et vous y mettrez des framboises préparées de cette façon: écrasez et passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché; et mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poile sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez après dans le sucre et finirez votre conserve comme celle de groseilles.

### *Conserve de cerises.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles

cerises, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher, finissez votre conserve comme celle de groseilles.

### *Conserve de fleurs-d'orange.*

Mettez une livre de sucre dans une poile avec un grand verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre; ensuite vous l'ôtez du feu, et y mettez des fleurs-d'oranges préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs-d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau et les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron; mettez-les dans le sucre et les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc, autour de la poile; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

### *Conserve d'abricots et de pêches.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes : quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots, suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux et les peaux, coupez-les par morceaux, et les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée et épaisse, mettez-la dans le sucre, et finissez la conserve comme celle de groseilles.

### *Conserve de verjus.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes; quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôtez du feu et le remuez environ deux minutes, et ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr, ôtez-en la grappe et le mettez sur

le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade ; mettez-le dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux et les pepins ; remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; vous la mettez dans le sucre et les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poile ; versez - la tout de suite dans le moule comme celle des violettes.

*Conserve de guimauve.*

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratissée et lavée ; faites - la cuire dans un pot avec un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez - la dans un tamis en la pressant fort, remettez sur le feu ce que vous avez passé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve des groseilles, mettez-y de la marmelade et la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poile ; versez-la dans le moule comme les précédentes.

*Conserve de raisin.*

Ordinairement, pour toute sorte de confitures de raisins, l'on prend du muscat, parce qu'il est le meilleur : prenez une livre et demie de raisin, ôtez-en les grappes, mettez-les sur le feu pour les faire crever, ensuite vous les passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux et les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, et le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles ; quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade, et la finissez de même.

*Conserve d'oranges.*

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poile avec un demi-verre d'eau, faites - le bouillir sans l'écumer jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous,

il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu; quand il sera à moitié froid, vous aurez toute prête l'écorce d'une orange douce râpée très-fine, que vous mettrez dedans, et la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, vous verserez la conserve dans le moule. Celles de citron et de bigarade se font de même.

### *Des gâteaux de fleurs-d'orange.*

Faites un moule avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, et la pliez tout autour en aisant un bord de la hauteur de deux doigts, comme i vous vouliez faire une caisse; vous faites ces moules le la grandeur des gâteaux moyens, mettez une livre le sucre dans une poile avec un verre d'eau; faites ouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à e que, trempant l'écumoire dans le sucre, soufflant au ravers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui e tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de suite un uarteron de feuilles de fleurs-d'orange et les faites ouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point u'il était quand vous avez mis les fleurs-d'orange: lors vous les retirez du feu et les remuez promptement vec une spatule, en frottant tout autour de la poile t au milieu jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre ommence à monter; vous y jetez promptement un eu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus lair qu'une crême double que vous avez tout prêt; emuez promptement et versez votre gâteau dans le noule; tenez le cul de la poile sur le gâteau pendant u'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne ombe. Les gâteaux de violettes se font de la même içon, à cette différence que, pour un quarteron de iolettes, il ne faut que trois quarterons de sucre. Les âteaux de fleurs-d'orange grillées se font de même, cette différence que vous faites griller les fleurs-d'orange avec un peu de sucre fin avant que de les mettre ans l'autre sucre.

### *Biscuits ordinaires.*

Suivant la grosseur et la quantité de biscuits que

vous voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée : prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance et autant pesant de sucre de l'autre côté ; pesez aussi la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, et la mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine et les jaunes dans une autre avec le sucre et un peu d'écorce de citron vert haché très-fin, battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mettrez peu à peu et légèrement la farine en remuant toujours votre composition de biscuits ; vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'aux deux tiers, jetez du sucre fin dessus, et les faites cuire au four d'une chaleur douce pendant une demi-heure ; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules à demi-froids.

## DES CRÊMES ET FROMAGES DE DESSERT.

### *Crême de fraises.*

Prenez plein un demi-setier de fraises épluchées, lavées et égouttées, que vous pilez dans un mortier ; faites bouillir trois demi-setiers de crême avec un demi-setier de lait et du sucre ; laissez-les bouillir et réduire à moitié ; laissez un peu refroidir et y mettez vos fraises pour les délayer ensemble ; délayez aussi gros comme un grain à café de présure que vous mettrez dans la crême lorsqu'elle ne sera plus que tiède : passez-la tout de suite dans un tamis et la mettez dans un compotier qui puisse aller sur la cendre chaude sans se casser : mettez-y un couvercle et un peu de cendre chaude dessus ; quand elle sera prise, vous la mettrez dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'à ce que vous serviez.

### *Crême de framboises.*

Elle se fait de la même façon que celle de fraises, à cette différence qu'en retirant la crême du feu quand

elle est assez réduite, vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême, remettez un instant sur le feu en remuant la crême, seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, ensuite vous finirez comme la précédente.

### *Crême fouettée.*

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleurs-d'orange pralinées, hachées très-fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros, comme une noisette, de gomme adragante pulvérisée; fouettez votre crême, et à mesure qu'elle mousse vous 'enlevez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis où il y a un plat dessous pour recevoir ce qui en dégoutte; vous continuerez à fouetter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste pas dans la terrine, et si vous n'en avez pas assez, vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore; dressez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets; elle se sert plus communément dans son naturel; ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron vert haché très-fin dans la crême avant de la fouetter; pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits; elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, et pour changer, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs etits rochers.

### *Crême fouettée de fraises et framboises.*

Fouettez trois demi-setiers de crême double; à mesure qu'elle mousse, vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant force; mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant que de servir, et le dressez ensuite ans le compotier.

### *Fromage naturel à la crême.*

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu, mettez-y, en remuant le lait, gros comme un pois, de bonne présure que vous délayez avec du même lait, faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant et mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle; quand il est pris, vous le mettez dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages, et lorsqu'il est bien égoutté, vous le pressez dans le compotier et le servez avec de bonne crême et du sucre fin dessus.

### *Fromage fouetté.*

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron vert et le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de crême bien épaisse, et gros comme un pois de gomme adragante en poudre; fouettez votre crême; à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier; si le panier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelque autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettée, vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez; vous le renversez dans un compotier et jetez du sucre fin dessus.

### *Fromage à la glace à la bourgeoise.*

Prenez une chopine de crême double, si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre; faites-lui faire cinq ou six bouillons et le retirez du feu; vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleur-d'orange, bergamote, lime douce ou citron, et le mettez après dans votre moule de fer-blanc, pour le faire prendre à la glace, mettez votre moule dans un petit seau proportionné à sa grandeur; après avoir mis dans le fond du seau de la glace bien pilée, une poignée de sel, ou salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule, jusqu'en haut, de la glace et du salpêtre; quand votre fromage est glacé, et que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y trempez le moule du fromage pour le faire détacher et le dressez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

### *Glaces de toute sorte.*

En hiver, vous vous servez de sirops d'hiver, comme ils sont expliqués p. 272, et en été, vous prenez des eaux d'été, comme il est dit page 267; vous mettrez de ces eaux dans des moules à glace, et à mesure qu'elles se glaceront, vous les remuerez de temps en temps; quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets. Lorsque vous voudrez servir les glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

### *Massepains.*

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échandées et émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant; vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur-d'orange confite et pilée, quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre et les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table, et les maniez avec du sucre fin; mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telle figure que vous voulez; vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié et y mêlez avec du citron vert haché, vous trempez dedans les massepains et les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre; dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, et les faites cuire au four, d'une chaleur douce. Pour être sûr du four mettez un peu de pâte sur une carte; si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

### *Gaufres.*

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez et les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron vert haché, de l'eau de fleurs-d'orange et du sucre fin; délayez le tout ensemble et y mettez ensuite un peu plus de demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide; quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gaufrier sur un fourneau et le

frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir; quand votre gaufrier est chaud, vous y mettez dedans plein une cuiller à bouche de cette pâte, cela suffit; refermez votre gaufrier et le remettez sur le feu; quand elle sera cuite d'un côté, vous la retournerez de l'autre et la retirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois; courbez-les toutes chaudes, et quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez. Vous pouvez les garder plusieurs jours, si vous les tenez dans une étuve où elles ne s'amolliront pas.

### *Poires séchées à la façon de Reims.*

La poire de rousselet est celle qu'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Reims; on en fait autant de celle de doyenné, parce qu'elle est bonne et ne se peut garder long-temps que par ce moyen. Pelez les poires du haut en bas, ramassez un peu la queue et en coupez le petit bout; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche et ensuite faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche; quand elles seront égouttées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau, quand il sera fondu, vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dresserez sur des clayons, la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain : le lendemain, vous retrempez les poires dans le sucre et les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, et la dernière fois vous ne les retirerez que quand elles sont tout-à-fait sèches : on les conserve dans un endroit sec autant que l'on veut.

### *Tablettes de réglisse pour le rhume.*

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de rivière avec une livre de réglisse verte ratissée et coupée en très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinette, faites bouillir le tout ensemble à très-petit-feu, pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à

ce que cela soit bien cuit et réduit à moins de chopine d'eau; ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer, à force de bras, le plus que vous pourrez à travers un tamis : mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié et deux onces de gomme adragante fondue : faites dessécher cette composition sur le feu en la remuant toujours avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts; alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

### *Fruits secs sans être confits.*

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne et qui en ont beaucoup dans leurs jardins : pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres qui ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres; vous laisserez les queues et les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme quand on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, et les remettrez encore au four avec la même chaleur, jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez sèches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, et les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sèchent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair et sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sèchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées; vous les fendez par le milieu et en ôtez le noyau : quand elles sont à moitié sèches, vous les mettez sur une table bien propre, et les aplatissez pour qu'elles sèchent également : vous les remettrez après au four jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sèchent pelées et sans les peler : la première façon est la meilleure. Vous prenez les peaux et les mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir, vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, et vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

*Confiture de campagne.*

Prenez du vin doux appelé moût, vous ne pouvez le prendre trop doux, plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confiture, mettez-le dans une chaudière, faites-le bouillir sur un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, et puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit amolli, vous le pèlerez ensuite, et le mettrez dans votre sirop de vin doux et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, et vous aurez soin de bien écumer. Vous connaîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette : si vous le voyez demeurer en rubis, et qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettrez dans les pots et vous la couvrirez quand elle sera froide. Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

*Confiture au cidre.*

Prenez du cidre de poires fait sans eau, celui de pommes n'est point assez doux, vous le faites réduire aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit : vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles de vin doux.

*Confiture au miel.*

Choisissez le plus beau miel que vous pourrez avoir, et vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expli-

quées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel. Voici la façon de s'en servir et de le clarifier. Mettez-le dans une poile sur un fourneau; quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un des principaux points pour sa beauté: vous connaîtrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de poule; s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, et vous pouvez vous en servir pour confire toute sorte de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre. Faites attention que le miel est sujet à brûler, et qu'il faut le faire cuire à petit feu, et avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

### *Manière de faire le raisiné.*

Prenez la quantité de raisin que vous jugerez à propos, vous les égrainerez ensuite et les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire; metez-les sur un feu clair, et à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils épaississent, et remuez-les souvent avec une spatule de bois, de crainte qu'ils ne brûlent; vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc de lessive, en les pressant bien fort avec les mains: cela fait, remettez-les sur le feu pour leur faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance; vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines. Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, les couvrir de papier et les visiter de temps en temps; si le papier se moisit, vous l'ôterez et en remettrez d'autre; vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée, alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit; sinon on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à forfait.

# DE LA CAVE ET DES VINS.

Une bonne cave est celle qui n'est ni trop sèche ni trop humide, l'humidité pourrit les cercles ; il faut visiter souvent les tonneaux, et, pour éviter cette humidité, donner plus d'air aux futailles en élevant davantage les chantiers, et entretenir dessous la plus grande propreté.

Une cave trop sèche conserve les tonneaux, mais on perd beaucoup de vin par l'évaporation et les vidanges; on remédie à cet inconvénient en diminuant le nombre ou la grandeur des soupiraux.

Il faut choisir de préférence une cave située au nord, qui ne soit ni trop élevée ni trop profonde, pour que les vins y soient à l'abri de l'influence des saisons. Les grandes chaleurs et les fortes gelées leur sont contraires ; le moyen de les en garantir est de fermer les soupiraux dans les temps trop chauds ou trop froids, pour entretenir une température toujours égale, mais plutôt fraîche que chaude. Les courans d'air doivent être évités avec soin ; il faut cependant le renouveler quelquefois, sur-tout dans les caves profondes et dans celles qui avoisinent les latrines, les égoûts, etc. Cette situation leur est très-préjudiciable, ainsi que l'influence des corps susceptibles de fermentation. Le tremblement produit par le passage des voitures ou par toute autre secousse remue la lie, et peut faire tourner le vin à l'aigre, en donnant naissance à la fermentation acéteuse; une voûte forte et bien construite prévient ces accidens.

Le fond d'une cave doit être uni et battu, et on doit y entretenir la plus grande propreté.

*Des vins : de leur dégustation.*

L'art de bien déguster les vins demande un tact assez fin pour distinguer et apprécier les différentes qualités des vins Français et Etrangers. Nous n'offrirons pas ici la nomenclature des caractères des diverses espèces de vins: l'habitude de la dégustation est le guide le plus sûr; d'ailleurs, le vin éprouve des variations suivant

son âge, l'époque où on le goûte, et la manière dont il a été soigné.

Il faut connaître l'état du vin que l'on veut se procurer en s'assurant de l'âge, du bouquet, du goût, des variations auxquelles il est sujet, de sa conservation et de sa durée.

Il ne faut s'en rapporter au bouquet du vin, qui en est le parfum, que pour les vins fins, et encore le perdent-ils souvent en vieillissant; il en est chez lesquels il se développe plus tôt, chez d'autres plus tard; un vin fin, nouveau, qui est sans bouquet, est mélangé. Les vins ordinaires, quelques qualités qu'ils aient, n'ont point de bouquet ou en ont peu.

Le bouquet artificiel, que l'on donne aux vins par le moyen de l'arôme des fleurs et des fruits odoriférans, tels que l'iris, la violette, les framboises, etc., se perd aisément.

Le vin d'une mauvaise année est presque toujours mélangé avant d'être vendu. Lorsque ce mélange n'est fait qu'avec du vin, il n'est pas dangereux; souvent même il donne au vin une qualité préférable; lorsqu'il est bien combiné, et que le vin n'a pas acquis son degré de maturité, le goût en devient plus flatteur.

Un bon vin doit avoir un degré de spiritueux suffisant; s'il était trop faible, sa couleur serait louche, elle doit être franche. Les vins trop colorés sont lourds et d'un goût fade; mais ils se conservent ordinairement bien, et le temps les rend meilleurs.

Le goût du terroir donne au vin une qualité recommandable : on distingue celui de pierre à fusil, dans le Châblis et le vin du Rhin; dans les vins de Bordeaux et du Dauphiné le parfum de la violette, etc.

Il y a des vins verts et âpres qui perdent en vieillissant leur verdeur et leur âpreté. On estime en général les vins piquans, parce qu'ils conservent presque toujours leur mordant.

Lorsqu'on reconnaît qu'un vin est falsifié, il faut prendre garde qu'il n'y soit entré de la litharge, cette drogue est très-dangereuse, son goût est douceâtre; on en fait l'épreuve en versant dans une petite quantité de

ce vin du foie de soufre, la litharge tombe au fond et forme un dépôt noirâtre.

Quoique les autres falsifications ne soient pas préjudiciables à la santé, elles diminuent les bonnes qualités du vin, et en altèrent la couleur.

Le moyen le plus sûr pour juger de la qualité du vin, est de le goûter étant à jeun.

Le vin de Bourgogne est le plus en usage sur nos tables, on s'en sert comme bon vin d'ordinaire; les autres sont employés selon leurs différentes qualités.

### *Des vins en tonneaux.*

Les vins en tonneaux doivent être visités souvent, sur-tout aux environs des équinoxes; à cette époque la fermentation attaque les cercles et les fait éclater quasi tous ensemble. Lorque les pièces sont menacées de cet accident, il faut les serrer promptement par un cercle de fer brisé, pour avoir le temps de les soutirer. Si le cas était plus grave, on appellerait un tonnelier.

Lorsque les tonneaux ne sont pas remplis exactement, le vin perd son bouquet et s'altère par l'évaporation du spiritueux; cette altération peut être prévenue ou réparée en soutirant la pièce dans un autre tonneau fortement imprimé de mèches soufrées; il faut bien remplir et boucher la pièce; ensuite on soutire une seconde fois, s'il en est besoin, après l'avoir collé; mais il ne doit être mis en bouteilles que lorsqu'il aura perdu son mauvais goût. Si ces moyens ne réussissaient pas, il faudrait le mélanger avec un vin nouveau et spiritueux, en observant de n'employer qu'un tiers de vin altéré sur deux tiers de bon vin. On peut encore faire usage de lie fraiche de vin nouveau, ou de l'esprit de vin en quantité suffisante pour corriger l'altération.

### *Collage des vins.*

Lorsque du vin est nouvellement entré dans une cave et qu'il n'a pas encore été collé, il faut le laisser reposer quelques jours, ensuite on prendra quatre blancs d'œufs, pour une pièce de vin rouge de deux cent soixante bouteilles, on battra ces blancs et on les versera dans la pièce par la bonde, après en avoir retiré

quatre ou cinq bouteilles de vin; puis on entrera dans le tonneau, sans l'enfoncer tout-à-fait, un bâton fendu que l'on tournera plusieurs fois très-vivement en décrivant un cercle, ensuite on le retirera; il faudra avant de replacer la bonde, la regarnir d'un papier ou d'un linge nouveau. Cinq ou six jours après on peut mettre ce vin en bouteilles.

Pour coller le vin blanc on emploie de la colle de poisson; il en faut un litre pour une pièce de deux cent soixante bouteilles: le procédé est le même que le précédent.

### *Soins à apporter aux vins en tonneaux.*

Les vins sont sujets à fermenter dans les tonneaux, sur-tout à l'époque du mouvement de la vigne; il faut alors se hâter de donner de l'air aux pièces par le moyen d'un fosset. Cette fermentation peut être favorable aux vins nouveaux, si l'on a soin de les retirer de dessus la lie avant l'équinoxe du printemps, sans cela le vin prendrait un goût acide, et il faudrait le soutirer et le mélanger, en employant le procédé que nous avons décrit plus haut.

La fermentation est contraire aux vins vieux; il faut les en préserver autant qu'on peut, en les séparant des vins nouveaux, ou bien en brûlant autour des pièces des mèches soufrées pour purifier l'air. Si ces précautions se trouvaient inutiles, il faudrait les soutirer promptement dans des tonneaux imprégnés de vapeurs de soufre, et les tenir éloignés des autres.

Si le vin contracte un goût de vieux, il faut le mettre promptement en bouteilles.

Lorsque les vins tournent à la graisse, ce qui arrive particulièrement aux vins blancs, l'on s'en aperçoit parce qu'ils filent comme de l'huile; il faut y introduire une certaine quantité de lie fraîche, les laisser reposer et ensuite les coller et les soutirer.

Pour remédier à la plupart des accidens qui peuvent arriver aux vins, tels que les goûts de fût, de moisi, etc., il faut les soutirer et faire usage des mèches soufrées, en ayant soin, quand on soufre un tonneau, de ne point laisser tomber la mèche dedans; parce

qu'elle donnerait un mauvais goût au vin. Les vins soufrés ne doivent pas être bus seuls, il faut les mélanger avec d'autres.

*Des tonneaux vides.*

Sitôt qu'il n'y a plus de vin dans un tonneau, il faut le faire égoutter, y brûler une mèche, le boucher exactement et le tenir au sec.

*Des vins en bouteilles.*

Pour mettre un vin en bouteilles, il faut attendre qu'il soit bien éclairci, et qu'il ait mûri suffisamment en pièces, afin qu'il ne conserve ni âpreté ni verdeur; les vins blancs doivent avoir perdu leur goût sucré. L'époque ordinaire est un an après la récolte pour les vins fins et légers, les vins colorés peuvent se conserver plus long-temps en pièces. Lorsque le moment est venu de mettre un vin en bouteilles, si l'on tarde trop, il perd de sa qualité.

On doit éviter, pour faire cette opération, les trois époques de la vigne, les temps trop chauds, orageux et humides; la gelée est très-favorable.

Il faut choisir des bouteilles de même dimension, bien rincées et égouttées; puis, lorsqu'on a introduit la cannelle dans le goulot, il faut incliner la bouteille pour éviter que le vin ne mousse en tombant trop perpendiculairement. On ne doit l'emplir que jusqu'à deux pouces du goulot, pour qu'il y ait un intervalle de quelques lignes entre le vin et le bouchon. Sans cette précaution les bouteilles casseraient en les bouchant.

Lorsqu'une bouteille est remplie, il faut placer le bouchon et taper avec une batte, puis on secoue la bouteille en penchant le goulot pour voir s'il ne tombe pas de vin. Si l'on veut conserver le vin long-temps, il faut gaudronner les bouchons.

Quand toutes les bouteilles sont bouchées, on les range sur un lit de sable près du mur, en mettant un rang de lattes sous le goulot; ensuite on pose deux rangs de lattes sur cette première rangée, et l'on place la seconde tête-bêche, et ainsi de suite. Il faut mettre de distance en distance quelques petits morceaux de

lattes pour empêcher que les bouteilles ne se cassent en roulant.

S'il survenait quelque altération aux vins en bouteilles, il faudrait les remettre dans le tonneau et les traiter comme nous avons dit pour les vins en pièces.

---

# DE LA BASSE-COUR.

## *Des Poules.*

METTEZ dans une basse-cour, sept poules pour un coq, choisissez-les grosses, proportionnées à leur coq et de même nature. Les poules huppées sont les plus estimées; les poules grasses sont trop paresseuses; celles qui chantent ne valent rien.

Il faut leur donner la nourriture régulièrement et à la même place, pour les rendre familières.

Les poules sont bonnes pour la ponte à l'âge d'un an et demi ou deux ans; plus tard elles deviennent d'excellentes couveuses.

C'est dans le mois de février qu'il faut commencer les couvées, et sur-tout dans la pleine lune, pour que les petits éclosent au commencement de la nouvelle. On peut les prolonger jusqu'au mois d'octobre, mais les premières valent mieux.

La poule a une manière de glousser qui indique qu'elle veut couver; il faut alors lui donner une dizaine d'œufs, pas plus, et ne pas la troubler pendant qu'elle couve, car elle les abandonnerait. On doit lui mettre sa nourriture près d'elle, pour que ses œufs n'aient pas le temps de se refroidir lorsqu'elle se dérangera pour la prendre. Choisissez ce moment pour remuer la paille s'il en est besoin, et remettez exactement les œufs dans l'ordre où la poule les a laissés.

Quelques poules mangent leurs œufs, il faut leur faire perdre cette habitude en mettant dans le poulailler quelques morceaux de craie de la même forme, elles y seront trompées, et cela les dégoûtera.

L'intérieur du poulailler doit être vaste; le sol construit avec de la terre battue, et les cloisons faites avec de fortes planches : il faut qu'il soit exposé au soleil levant. On peut semer autour de l'absinthe et de la rue pour en écarter la vermine, et faire une décoction de ces plantes dont on arrosera le sol; la bonne santé de la volaille dépend de ces précautions.

Pour engraisser des poulets, donnez-leur une pâte de farine d'orge; mettez dans leur eau un peu de brique pilée, et les tenez enfermés dans des loges.

La malpropreté ou le manque d'eau fait naître au bout de la langue de la volaille une petite écaille qui empêche l'animal de manger, et que l'on nomme pépie, il faut l'enlever avec l'ongle, et frotter la place avec un peu de sel.

### *Des poulets appelés poulets de Pâques.*

Rassemblez dans le mois d'octobre une trentaine de paires de pigeons que vous enfermez dans un grenier situé au midi et bien clos. Donnez-leur une nourriture échauffante, telle que le sarrazin, la vesce, et le sel en abondance, cela les engagera à pondre. Otez les œufs qu'ils auront pondus et les remplacez par des œufs de poule. Observez le moment où les petits devront éclore pour les enlever de suite, les poulets ne pouvant pas être nourris par la femelle du pigeon. Mettez couver dans un lieu chaud et renfermé, deux poules d'Inde, dont vous aurez hâté la ponte par une nourriture appropriée, énivrez-les, et pendant qu'elles dormiront, substituez à leurs œufs les poulets nouvellement éclos, mettez-les dans le nid avec précaution et la dinde dessus, avant qu'elle ne s'éveille, elle les adoptera et les élèvera.

Si vous voulez imiter les poulets de Caux, qui sont très-estimés, séparez les coqs des poulettes sitôt que leur crête commencera à poindre, et leur donnez pour nourriture une pâte faite avec de la farine de sarrazin et du lait, et dans laquelle vous ajouterez du sel. Semez près d'eux des épluchures de riz ou de blé mondé, et ne leur donnez à boire que du lait coupé avec de l'eau.

*Des canards.*

Si vous voulez élever des canards, il faut leur préparer un abri près de l'eau, dans lequel ils puissent déposer leurs œufs. Faites croître du persil à l'entour, leur chair en deviendra meilleure. Le temps de la ponte pour les cannes est au mois de février; il ne faut leur laisser que le nombre d'œufs qu'elles doivent couver, en ayant soin de ne point les ôter de la place où elles les ont mis, elles les couveront sans demander aucun soin; il faut seulement tenir près d'elles leur nourriture ordinaire et de l'eau.

En hiver, faire couver les œufs de cannes par des poules, les petits en iront moins vite à l'eau, et seront moins exposés à périr.

Les canards sont fort aisés à nourrir: on peut les engraisser en quinze jours, en leur donnant une nourriture abondante, et les tenant enfermés dans un coin du poulailler.

*Des oies.*

Les oies ainsi que les canards ont besoin d'eau pour barbotter, leur nourriture n'est pas plus dispendieuse. Lorsqu'elles couvent, on leur donne du son et des balayures d'avoine échaudées, et l'on enferme les petits sitôt qu'ils sont éclos pour les nourrir avec du son, du lait caillé, de la farine d'orge, etc. Les oies ne s'accouplent pas, il ne faut qu'une oie mâle pour plusieurs femelles.

On engraisse les oies depuis l'âge d'un mois jusqu'à six, et même plus tard. Pour les avoir belles, il faut les enfermer pendant quinze jours, trois semaines ou un mois, et leur donner de la farine d'orge ou de la drèche moulue et mêlée avec du lait, des fèves broyées et de l'avoine.

On doit choisir les oies blanches ou grises, celles qui sont noires ou mélangées de noir et de blanc ne sont pas estimées.

*Des dindons.*

Les dindes pondent en mars et couvent ordinairement en avril. On ne doit ordinairement leur donner que douze œufs. Il faut tenir bien chaudement les petits nou-

vellement éclos, parce qu'ils sont d'une constitution très-délicate. On les nourrit avec du fromage mou ou du lait caillé, et on ne leur donne à boire que du lait mêlé avec de l'eau. Il faut les faire manger très-souvent, car les mères sont très-négligentes. Quand ils ont pris un peu de force on les laisse à l'air dans un lieu clos, et l'on a soin de les mettre à l'abri le soir pour que la rosée ne les mouille pas; on doit aussi les rentrer lorsqu'il pleut.

Lorsque les dindons sont parvenus à leur croissance, on les nourrit avec du grain; ils sont d'ailleurs fort gloutons et mangent tout ce qu'ils rencontrent. Si vous voulez les engraisser, faites bouillir de l'orge et de l'avoine et leur en donnez pendant quinze jours; ensuite vous ferez une pâte épaisse avec de la farine d'orge et du lait nouveau, formez la pâte en pains d'égale grosseur et minces par le bout, vous les tremperez dans du lait tiède et vous en remplirez le jabot du dindon trois fois par jour.

### *Des pigeons.*

Lorsque vous voudrez monter un colombier, choisissez vos pigeons en mai ou en août, assortissez les espèces et ne mettez pas plus de mâles que de femelles. Ces animaux demandent beaucoup de soins et de propreté pour les garantir de la vermine. On doit leur mettre de l'eau à differentes places. Leur nourriture est la vesce, l'orge, le sarrazin, les lentilles, les pois, les féverolles, le maïs hâtif, les criblures et quelquefois du chenevis pour les échauffer et les faire pondre. Ils aiment beaucoup le sel; on a coutume de mettre près du colombier un tas d'argile sur lequel on verse toutes les eaux salées que l'on peut avoir. Le sel mêlé avec la graine de cumin est un remède efficace contre leurs différentes maladies.

Lorsqu'ils sont attaqués de la gale sur le dos et l'estomac, il faut prendre un quart de sel gris, une livre de graines de cumin, une livre de graines de fenouil autant de graines d'anet, un peu de farine de blé, un peu d'argile et une once d'assa-fétida, battez bien ce mélange et le mettez cuire au four dans des pots. Lors

qu'il sera froid, placez-en çà et là près du colombier, et sitôt que les pigeons en auront mangé ils seront guéris.

*Des lapins.*

Les soins de propreté et le choix de la nourriture sont les seules précautions à prendre pour les lapins. Des croûtes de pain, quelques aromates, de l'avoine, peu de feuilles de chou, du son, des herbes fraîches et abondantes, rendent leur chair très-délicate. Ils sont très-productifs, et lorsque la femelle est en chaleur il faut la mettre au mâle pour qu'elle ne tue pas ses petits.

---

## DES HONNEURS DE LA TABLE.

C'est un art de bien assortir les mets qui doivent composer un repas: il existe sur cela des usages reçus dont on ne peut s'écarter et dont nous donnerons les détails dans le cours de cet ouvrage; mais il en est un autre plus difficile, que la politesse a inventé, qui donne du prix aux moindres choses, et qui demande une grande habitude du monde; nous allons essayer d'en tracer les règles indispensables.

Il serait inconvenant de recevoir les convives dans la salle à manger; il faut les recevoir dans le salon, et lorsque l'heure convenue sera arrivée, on ne doit pas tarder plus d'un quart d'heure pour se mettre à table, quand même une partie des personnes invitées manqueraient.

Le maître de la maison doit passer le premier, en donnant la main à une dame, et inviter les messieurs à en faire autant.

Quand la réunion est nombreuse il est utile de mettre le nom de chaque personne à la place qui lui est destinée; si l'on a négligé cette précaution, c'est le maître de la maison qui place les convives; il doit assortir autant qu'il peut l'âge, l'humeur et le rang, et placer près de lui les personnes les plus considérables. La galanterie exige que l'on mette toujours un monsieur à

côté d'une dame alternativement. Chaque cavalier doit s'occuper particulièrement de la dame qui est à sa droite.

Le maître de la maison doit être au centre de la table ; c'est lui qui distribue les potages, qui découpe les viandes, et qui charge quelques personnes, dont les talens sont reconnus, de l'assister dans ces fonctions. Il doit avoir l'œil à tout, veiller à ce que personne ne reste dans l'inaction, et demander du vin lorsqu'il s'aperçoit qu'il en manque. Il peut offrir une répétition des mets qui sont le plus du goût des convives, excepté du bœuf, il attendra qu'on lui en redemande. Il doit donner le signal pour faire enlever les mets et changer d'assiettes.

C'est lui qui doit diriger la conversation et en éloigner la politique ainsi que tout sujet qui pourrait blesser quelques personnes. Chaque convive doit recevoir de lui quelque marque distinguée de bienveillance et de politesse. C'est aussi le maître de la maison qui doit servir le coup du milieu et les vins d'entremets et de dessert.

Le vin d'ordinaire doit être placé à portée des convives pour qu'ils puissent s'en servir à volonté ; il est d'usage d'en boire un verre pur après le potage ; mais ensuite il faut y mettre de l'eau.

La maîtresse de la maison est chargée des honneurs du dessert ; elle doit prendre garde à ce que le service soit bien exécuté ; faire placer les mets dans l'ordre qui leur est assigné, et s'occuper également de tout le monde, mais particulièrement des dames.

On peut, selon son goût, servir le café à table ou dans le salon ; c'est le maître ou la maîtresse de la maison qui le verseront dans les tasses ou qui prieront quelqu'un d'en faire les honneurs ; ils doivent demander à chaque convive s'il est dans l'habitude de prendre les liqueurs avant ou après, et laisser le choix libre sur la quantité et le goût.

*Des convenances que les convives doivent observer.*

Lorsqu'on se met à table, il faut poser sa serviette, pliée en trois, sur ses genoux ; il serait contre le bon ton

de l'attacher à la boutonnière. Il faut manger la soupe en se servant de sa fourchette, et laisser la cuiller sur son assiette. On doit savoir qu'il est d'usage de boire un doigt de vin après la soupe, le seul dans lequel on soit dispensé de mettre de l'eau, à l'exception des vins d'entremets ou de dessert; que l'on doit se servir soi-même les vins d'ordinaire, et qu'on ne peut refuser, sous aucun prétexte, le coup du milieu, qui est présenté par le maître de la maison, ainsi que le premier verre de vins fins. Si l'on craignait d'en être incommodé il faudrait l'esquiver adroitement, sans que personne s'en aperçût.

On ne doit pas couper son pain, il faut le rompre avec les doigts. Lorsqu'on mange des œufs, il faut en briser les coquilles vides; et quelque chaud que soit le café, on doit bien se garder de le verser dans la soucoupe, ce serait pécher contre la bienséance.

On doit se mêler à la conversation sans l'interrompre, et saisir adroitement l'occasion d'adresser quelque compliment au maître de la maison, sur sa bonne cuisine, sa manière d'offrir, etc. : et lorsqu'on veut se retirer, il faut le faire *incognito ;* ce serait manquer de savoir-vivre que de faire des adieux à la compagnie.

---

*Instruction pour ceux qui voudront servir une bonne table bourgeoise; elle servira aussi pour régler les services; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions et la dépense que vous voudrez faire.*

## TABLE DE DOUZE COUVERTS A DINER.

### PREMIER SERVICE.

1 Potage aux herbes.
1 Potage au riz.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE. — *Laissez la pièce de bœuf au milieu, et mettez à la place des deux potages et des deux hors-d'œuvre :*

4 Entrées.

1 De noix de veau aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de mouton au basilic.
1 De canards en hochepot.
1 D'une poularde à la bourgeoise.

TROISIÈME SERVICE.

1 Plat d'un levraut.
1 De deux pigeons de volière.
1 Entremets pour le milieu, d'un pâté d'Amiens.
1 D'une crême glacée.
1 De choux-fleurs.

QUATRIÈME SERVICE. — Dessert.

*Pour le milieu, une jatte de fruits crus.*

1 Compote de pommes à la portugaise.
1 Compote de poires.
1 Assiette de gaufres.
1 Assiette de marrons.
1 Assiette de gelée de groseilles.
1 Assiette de marmelade d'abricots.

*TABLE de quatorze couverts, et qui peut servir pour vingt à dîner.* — PREMIER SERVICE.

Pour le milieu, un surtout qui reste pour tout le service.

*Aux deux bouts, deux potages.*

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 Entrées pour les quatre coins du surtout.

1 D'une tourte de pigeons.
1 De deux poulets à la reine, et sauce appétissante.
1 D'une poitrine de veau en fricassée de poulets.
1 D'une queue de bœuf en hochepot.

6 Hors-d'œuvres pour les 2 flancs et les 4 coins de la table.

1 De côtelettes de mouton sur le gril.
1 De palais de bœuf en menus droits.
1 De boudin de lapin.
1 De choux-fleurs en pain.

2 Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les 2 flancs.

SECOND SERVICE.

2 Relevés pour les deux potages.

1 De la pièce de bœuf.
1 D'une longe de veau à la broche.

TROISIÈME SERVICE.

*Rôts et entremets à-la-fois.*

4 Plats de rôts aux quatre coins du surtout.

1 D'une poularde.
1 De trois perdreaux.
1 De dix-huit mauviettes.
1 D'un caneton de Rouen.

2 Salades pour les flanes.

2 Entremets pour les deux bouts.

1 D'un gâteau de viande.
1 D'un pâté froid.

4 Petits entremets pour les quatre coins.

1 De beignets à la crême.
1 De petits haricots verts.
1 De truffes au court bouillon.
1 D'une tourte de gelée de groseille.

QUATRIÈME SERVICE. — *Dessert servi à treize.*

Pour les deux bouts de surtout.

2 Grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

2 Jattes de gaufres.

Pour les quatre coins du surtout.

4 Compotes de fruits différens.

Pour les quatre coins de la table.

4 Assiettes de confitures différentes.

FIN.

# TABLE DES MATIÈRES.

## CHAPITRE PREMIER.



## CHAPITRE II. — DES POTAGES.



## CHAPITRE III. — DU BOEUF.

## CHAPITRE IV. — DU MOUTON.



## CHAPITRE V. — DU VEAU.

## CHAPITRE VI. — DU COCHON.

## CHAPITRE VII. — DE L'AGNEAU.



## CHAPITRE VIII. — DE LA VOLAILLE.

## CHAPITRE IX. — DU GIBIER.



## CHAPITRE X. — POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE.

## CHAPITRE XI. — DES LÉGUMES.

## CHAPITRE XII. — DES OEUFS.



## CHAPITRE XIII. — DU BEURRE.



## CHAPITRE XIV. — DE LA PATISSERIE.

## CHAPITRE XV. — DES RAGOUTS.



## CHAPITRE XVI. — COMPOTES, CONFITURES, etc., etc.

## CHAP. XVII. — DE LA CAVE ET DES VINS.



## CHAPITRE XVIII. — DE LA BASSE-COUR.



## CHAPITRE XIX ET DERNIER.



FIN DE LA TABLE.

Imprimerie de J^H. MORONVAL, rue Galande, n°. 65.